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

Participarán estudiantes de UdeG en Enactus World Cup en Toronto

Asistirán los campeones nacionales de 35 universidades del mundo

Estudiantes del Centro Universitario de Tonalá (CUTonalá) participarán del 28 al 30 de septiembre, en Enactus World Cup en Toronto, con el proyecto de Deshidratador Solar de Alimentos (Desali), que busca la comercialización y el autoconsumo de fruta.

El equipo de este centro universitario, integrado por diez estudiantes, resultó campeón de la competencia nacional en Enactus México, donde concursaron proyectos de 24 universidades del país y resultaron ganadores, lo que les dio derecho a participar en la justa internacional.

El Rector del CUTonalá, doctor Ricardo Villanueva Lomelí, manifestó su apoyo y reconocimiento por la labor de estos alumnos. “Ha sido una gran experiencia para todos los estudiantes, y de parte de la Universidad estamos con todo el apoyo para que nos representen en este certamen, del cual esperemos que regresen con el campeonato mundial”.

La doctora Aimée Pérez Esparza, del Departamento de Emprendimiento, Comercio y Empresas del CUTonalá, indicó que Enactus es una organización sin fines de lucro que busca empoderar a comunidades marginadas a través de proyectos de emprendimiento social con impacto económico, social y ambiental. “Nuestro equipo nació en 2013, empezamos a trabajar en Desali en 2014. El proyecto busca la comercialización y el autoconsumo de fruta, y trabajamos en la comunidad de San Francisco de Ixcatán, llevamos la deshidratadora a los pobladores, creyeron en el proyecto y han trabajado con éste”.

Diego Delgado Díaz, alumno de la licenciatura en Ingeniería en Energía, dijo que es un aparato que no tiene partes móviles, no requiere electricidad y funciona con energía solar. Su función es quitar la humedad de los alimentos, deshidratarlos de forma natural. “Tradicionalmente, los alimentos se secan a la intemperie, lo que los hace vulnerables al ataque de microrganismos, insectos y contaminación en el aire. Con el método de deshidratación que proponemos se deshidrata de forma más indirecta, no los expone al ambiente, es un método de conservación menos agresivo que los convencionales, tales como el enlatado, congelado que tienden a deteriorar el valor nutrimental de alimentos. Es de fácil mantenimiento, operación y construcción, con un costo mucho más bajo de los que hay en el mercado”.

Fernando López, alumno de la licenciatura en Administración de Negocios, explicó que ya son más de dos años de trabajo con dicha comunidad y están contentos por el hecho de representar a México y a la Universidad en la competencia internacional. “Estamos contentos de demostrar que se tiene la capacidad y competencia para poder lograr estos triunfos, vamos a dar lo mejor, y vamos con todas las ganas”.

A T E N T A M E N T E
“Piensa y Trabaja”
Guadalajara, Jal., 22 de septiembre 2016

Texto: Laura Sepúlveda
Fotografía: Adriana González

Etiquetas:
Ricardo Villanueva Lomelí [1]

URL Fuente: https://www.comsoc.udg.mx/noticia/participaran-estudiantes-de-udeg-en-enactus-world-cup-en-toronto

Links
[1] https://www.comsoc.udg.mx/etiquetas/ricardo-villanueva-lomeli