

ESTUDIANTES DE INGENIERÍA DE ALIMENTOS PROMUEVEN LA INNOVACIÓN A TRAVÉS DE PROYECTOS

Florencia, 12 de noviembre de 2024. La Universidad de la Amazonia fue escenario de un evento significativo para la Facultad de Ingeniería, donde los estudiantes de primer semestre de Ingeniería de Alimentos presentaron los resultados de sus proyectos finales de la asignatura Introducción a la Ingeniería.

Este espacio de socialización no solo ofreció una oportunidad para que los estudiantes demostraran lo aprendido a lo largo del semestre, sino también para visibilizar su capacidad de transformar el conocimiento académico en soluciones prácticas, innovadoras y sostenibles que respondan a desafíos reales en la industria alimentaria y al bienestar de la comunidad.

Para Diana Marcela Torres, docente encargada de la asignatura, el evento superó todas las expectativas “Cuando comenzamos con los proyectos, había incertidumbre sobre el alcance de los resultados, considerando que son estudiantes de primer semestre. Sin embargo, la calidad y la creatividad de los productos presentados nos sorprendieron gratamente. Los estudiantes no solo han logrado aplicar los conceptos técnicos, sino que también han integrado de manera efectiva la innovación”.

Así, esta jornada fue mucho más que una simple exposición académica. Como comentó Marly Johana Buitrago, una de las participantes: “Fue una gran oportunidad para ver cómo lo aprendido en clase se transforma en proyectos reales. Nuestros productos, elaborados con ingredientes 100 % naturales de la región amazónica, son aún más especiales por su vínculo con nuestra tierra”. Ver cómo una idea que comenzó en el aula se convierte en un proyecto tangible, con el potencial de generar un impacto real dentro de la universidad, es altamente significativo. Este proceso de transformar el conocimiento en soluciones concretas no solo representa un logro académico, sino una experiencia enriquecedora para los estudiantes, quienes pueden comprobar cómo su creatividad y esfuerzo contribuyen al desarrollo de soluciones que benefician a la comunidad universitaria y al entorno.

De este modo, los diez proyectos presentados no solo reflejan el talento y la creatividad de los estudiantes de Ingeniería de Alimentos, sino que también son un claro ejemplo de cómo la academia puede generar soluciones prácticas y sostenibles que benefician tanto a las personas como al medio ambiente.