[notasdeprensa.jpg](http://www.mexicopress.com.mx)Publicado en Astana, Kazajistán el 07/10/2024

# [Estudiantes de Tecmilenio llevan la sazón de Sinaloa al mundo: Tasty Shrimp destaca en la Enactus World Cup](http://www.notasdeprensa.es)

## Estudiantes de Tecmilenio Culiacán han llevado a México al escenario global, posicionándose entre las mejores 16 iniciativas de un total de 29 equipos que participaron en la Enactus World Cup 2024, por su enfoque sostenible y social. De la costa sinaloense al escenario mundial: El proyecto Tasty Shrimp convierte desechos de camarón en un sazonador ecológico, beneficiando a pescadores locales

Un grupo de seis estudiantes de Tecmilenio Culiacán ha puesto en alto el nombre de México al posicionarse entre las mejores 16 iniciativas de un total de 29 equipos a nivel mundial que compitieron en la Enactus World Cup 2024, celebrada en Astana, Kazajistán. Su innovador proyecto, Tasty Shrimp, ha captado la atención internacional al ofrecer una solución sostenible mediante la transformación de desechos de camarón en un sazonador ecológico. Este producto ha demostrado ser una solución efectiva para proteger el medio ambiente y mejorar las condiciones de vida de los pescadores de Dautillos, Sinaloa. Un triunfo con impacto globalEl equipo de estudiantes de Tecmilenio Culiacán, integrado por Britanny Esparza, Alejandra Soto, Daniela Hernández, Diana Miranda, Flor Ibarra y Lilian Castro, se destacó en la competencia celebrada en Astana. El proyecto Tasty Shrimp avanzó a la semifinal, junto con otras 16 propuestas innovadoras de países como Canadá, Australia, Alemania y Corea. Tras más de dos años de trabajo intenso, bajo la guía de su coach César Gabriel Alfaro, el equipo desarrolló un proceso para transformar los desechos de cabezas de camarón, que antes se desechaban y contaminaban las costas de Sinaloa. Este producto también proporciona una fuente de ingresos alternativa para los pescadores, especialmente durante los periodos de veda, cuando la pesca se reduce. "Lo más emocionante ha sido ver cómo el proyecto ha comenzado a cambiar vidas en la comunidad de Dautillos. Tasty Shrimp ha sido más que una idea; es una herramienta para crear oportunidades", afirmó Britanny Esparza, estudiante de Administración Financiera. "Participar en Enactus World Cup es un sueño hecho realidad, pero el verdadero triunfo será cuando cada comunidad pesquera pueda beneficiarse de todo lo aprendido en el proyecto", añadió Alejandra Soto, estudiante de Ingeniería Industrial. Sostenibilidad que transforma comunidadesEl impacto de Tasty Shrimp no se limita a Dautillos. El equipo tiene la ambición de expandir su modelo a 72 comunidades pesqueras de la región, creando una red de desarrollo económico sostenible. Este proyecto también resalta la importancia de la Enactus World Cup como una plataforma que impulsa el emprendimiento social y la sostenibilidad a nivel global. Luis Gutiérrez, Vicerrector Académico de Tecmilenio, expresó su orgullo por el logro del equipo: "La participación de las estudiantes en Enactus demuestra cómo la educación empodera a los jóvenes para enfrentar desafíos reales. Tasty Shrimp ejemplifica el impacto positivo que promovemos: mejorar la vida de una comunidad mientras abordamos problemas ambientales y económicos". La participación de las estudiantes en la Enactus World Cup refleja no solo su esfuerzo, sino también el enfoque educativo de Tecmilenio, que fomenta el desarrollo de habilidades técnicas y humanas para aplicar soluciones locales con impacto global. El éxito de Tasty Shrimp, demuestra el poder de la innovación y el emprendimiento social, mejorando vidas, protegiendo el medio ambiente y colocando a México como un referente en soluciones sostenibles a nivel internacional.

**Datos de contacto:**

Ana Karen Rubio Duarte

Coordinadora de Relaciones Públicas

8117477459

Nota de prensa publicada en: [https://www.mexicopress.com.mx/estudiantes-de-tecmilenio-llevan-la-sazon-de](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorías: Internacional Gastronomía Ecología Industria Alimentaria Emprendedores Restauración Sinaloa Ciudad de México Sostenibilidad Otras Industrias Universidades

[notasdeprensa.jpg](http://www.mexicopress.com.mx)

[**http://www.mexicopress.com.mx**](http://www.notasdeprensa.es)