INIFAP, SAGARPA Y SEDAFOP

Premian a Egresada y a Docente de la UTTAB

• Dominga Priego Álvarez obtuvo Reconocimiento como Productora Exitosa y Josafat Alberto Hernández Becerra fue distinguido por su Trayectoria Académica y Científica



Docente y Egresada galardonados.



Presídium.



Dominga Priego Álvarez obtuvo Reconocimiento como Productora Exitosa



Josafat Alberto Hernández Becerra fue distinguido por su Trayectoria Académica y Científica



Dominga Priego Álvarez, Técnico Superior Universitario en Administración y Evaluación de Proyectos



Josafat Alberto Hernández Becerra, Doctor en Ciencias en Alimentos



Fábrica de Bebidas Energéticas del Sureste (FABESUR) se dedica a la elaboración de chocolate pulverizado

Una egresada y un docente de la Universidad Tecnológica de Tabasco (UTTAB) fueron galardonados en la XXVI Reunión Científica-Tecnológica, Forestal y Agropecuaria y III Simposium Internacional en Producción Agroalimentaria Tropical, el 6 de noviembre. Dominga Priego Álvarez obtuvo Reconocimiento como Productora Exitosa y Josafat Alberto Hernández Becerra fue distinguido por su Trayectoria Académica y Científica.

El evento que se realizó en el Centro Internacional de Vinculación y Enseñanza (CIVE) de la Universidad Juárez Autónoma de Tabasco (UJAT) fue organizado por el Instituto Nacional de Investigaciones Forestales Agrícolas y Pecuarias (INIFAP), la Secretaría de Agricultura Ganadería Desarrollo Rural Pesca y Alimentación (Sagarpa) y la Secretaría de Desarrollo Agropecuario, Forestal y Pesquero (Sedafop), con el objetivo de generar conocimientos e innovaciones tecnológicas que contribuyan al desarrollo sustentable de las cadenas agroindustriales, forestales, agrícolas y pecuarias del país, así como vincular a los productores con las instituciones para que aprovechen la tecnología existente, producto de años de investigación.

En el marco de este evento, Josafat Alberto Hernández Becerra, docente de la UTTAB recibió un Reconocimiento por su trayectoria académica y científica que ha desempeñado durante 17 años a favor del desarrollo del área agropecuaria y de alimentos en el Estado de Tabasco.

Hernández Becerra, es Químico Fármaco Biólogo por la Universidad Veracruzana. Cuenta con maestría y doctorado en Ciencias en Alimentos por el Instituto Tecnológico de Veracruz. Tiene publicado artículos para revistas indizadas en temas como "Rendimiento, firmeza y aceptación sensorial de queso panela adicionado con estabilizantes" y "Comportamiento postcosecha del Chipilín". Desde el 2003 dirige tesis a nivel Técnico Superior Universitario, Licenciatura, Maestría y Doctorado. Fue Miembro del Sistema Estatal de Investigadores del Consejo de Ciencia y Tecnología del Estado de Tabasco (CCYTET).

Por su parte, Dominga Priego Álvarez, egresada de la UTTAB obtuvo Reconocimiento como Productora Exitosa por su formación académica y visión empresarial, así como por su tenacidad, inteligencia y entusiasmo para desarrollar, trascender y permanecer a través de los años con la Pequeña y Mediana Empresa (PYME) denominada Fábrica de Bebidas Energéticas del Sureste (FABESUR) que se dedica a la elaboración de chocolate pulverizado.

Priego Álvarez, es Técnico Superior Universitario en Administración y Evaluación de Proyectos por la Universidad Tecnológica de Tabasco. En el año 2003 como requerimiento de una idea de negocio para la asignatura de Emprendedores crea el producto Chocola ík con el que accede al programa de Incubadora de Empresas de la UTTAB. Proyecto con el cual, obtiene su título profesional.

De la mano con la UTTAB desarrolló el Plan de Negocios y participó en eventos de emprendedores donde esta Casa de Estudios le asignaba un espacio para venta y degustación del producto.

Posteriormente fue apoyada a través del Fideicomiso Creando Empresarios del Ayuntamiento del Centro, con la finalidad de obtener la maquinaria indispensable para fabricar el chocolate. Actualmente Chocola k es distribuido en tiendas de artesanías de la Entidad, en la Universidad Tecnológica de Tabasco, en el Instituto para el Fomento de las Artesanías de Tabasco y en la Riviera Maya.

Chocola'k es 100 por ciento natural, sin colorantes ni saborizantes artificiales y su principal ingrediente es el cacao. Se comercializa en empaque artesanal (costalito de yute) y en empaque comercial (bolsa metalizada) en presentaciones de 50grs., 100grs., 200grs., y 400 grs. En combinaciones de chocolate con almendra, con nuez, con cacahuate y natural.

La empresa tabasqueña FABESUR, da empleo a 5 personas, 2 mujeres de la tercera edad, 1 de ellas con capacidad diferente y a 3 hombres.

Al ser entrevistados los galardonados, ambos coincidieron en el orgullo y satisfacción de pertenecer a la UTTAB. Josafat Alberto Hernández Becerra comentó: "tengo 17 años de formación profesional en la Universidad Tecnológica de Tabasco, este logro es sinónimo de la constancia en la labor diaria. Me da gusto recibir la distinción pero me enorgullece el reconocimiento que se le brinda a la UTTAB con estos premios a los emprendedores".

Hernández Becerra expresó "es satisfactorio ver a los egresados titularse pero sobre todo, verlos triunfar. Como profesores compartimos el conocimiento y les brindamos las herramientas necesarias para su desarrollo profesional. Con la visión no solo de auto emplearse sino de brindar empleo a otras personas".

Asimismo, el catedrático de la UTTAB dijo: "regresé de mi doctorado con muchas ganas de seguir realizando investigación que pueda ser útil a nuestro entorno y a nuestra gente".

Por su parte, Dominga Priego Álvarez externó: "este honor que me hacen sentir ha sido algo que no me esperaba, pero me doy cuenta que no podemos pasar por alto lo que emprendemos en la trayectoria de nuestra vida. Este premio me motiva a que cada día me esfuerce por hacer crecer esta empresa y por mantener la calidad del producto que he ofertado a mis clientes desde el inicio".

Al ser cuestionada sobre cómo decide estudiar en la UTTAB, Priego Álvarez puntualizó: "escuche por medio de un programa de radio a personal de la universidad promocionando las carreras, me gustó el modelo educativo porque en solo dos años podía terminar mi formación profesional".

Por último se le preguntó por qué escogió el nombre de Chocola k y nos compartió lo siguiente: "se deriva del Quiché Maya, que significa bebamos chocolate juntos".

Este año ha sido de grandes logros para la Universidad Tecnológica de Tabasco, en cada participación en los eventos va dejando huella. A 18 años de su creación sigue consolidándose como una de las mejores instituciones de educación superior con una formación innovadora.