GIRONA NOTICIES.COM
+ Periodisme

Más de 2.300 estudiantes han participado en las cuatro ediciones del programa STEM Nestlé

Actualidad Empresarial | 13/11/2026 | 17:13



Cerca de 600 estudiantes han participado en STEM Nestlé 2026, una iniciativa impulsada por Nestlé que tiene como objetivo despertar el interés de los jóvenes por las disciplinas STEM (ciencia, tecnología, ingeniería y matemáticas), fomentar su creatividad y hacerles reflexionar sobre los retos de innovación y sostenibilidad de la sociedad actual.

Desde su puesta en marcha en 2022, STEM Nestlé ha celebrado cuatro ediciones de la mano de Talent Factory en las que han participado más de 2.300 estudiantes de 21 centros educativos de Barcelona y su área metropolitana, resolviendo retos de la compañía y participando en el evento de forma activa.

A lo largo del proyecto, los alumnos han trabajado en equipos para desarrollar propuestas y soluciones a cuatro desafíos planteados en colaboración con profesionales de Nestlé: diversidad e inclusión, ciencia, ingeniería e innovación, tecnología y sostenibilidad.

La jornada final, celebrada el 10 de noviembre en las instalaciones de Nestlé España en Esplugues de Llobregat, ha reunido a 120 estudiantes de manera presencial, mientras que el resto de participantes han podido seguir el encuentro por streaming. Durante el acto, los equipos han conocido las propuestas ganadoras de cada categoría y han compartido una experiencia de aprendizaje e inspiración en torno a la innovación y el emprendimiento, poniendo en común el trabajo desarrollado durante el proyecto y las soluciones planteadas a los desafíos de Nestlé.

Cuatro retos de Nestlé, cuatro propuestas innovadoras de los jóvenes

Los desafíos han sido presentados por profesionales referentes de diferentes áreas de Nestlé,

que han acercado a los estudiantes problemáticas reales relacionadas con su actividad y sus ámbitos de especialización.

En Diversidad e inclusión, Giovanna Di Giacomo y María Díaz, especialistas en Diversidad e Inclusión y Compromiso con los Empleados, han planteado cómo adaptar los espacios laborales a las personas con neurodivergencia. El Col·legi Sagrada Família de Viladecans ha ganado esta categoría con una propuesta que combina una plataforma digital de empleo, espacios de trabajo adaptados a diferentes necesidades y acciones de sensibilización.

En Tecnología, Ana Ochoa, directora del Hub Global de TI y Digital de Barcelona, ha propuesto explorar cómo anticipar qué productos y sabores tendrán éxito en el mercado. El Institut Escola Gavà Mar ha resultado ganador con Taste the Future, una propuesta de restaurante experimental que recurriría a la inteligencia artificial para analizar, con el consentimiento de los consumidores, sus opiniones y anticipar qué nuevos productos y sabores podrían tener mayor aceptación.

En el ámbito de Ciencia, ingeniería e innovación, Anna Vizcaíno, especialista de Marketing Comercial de Chocolates, ha retado a los estudiantes a encontrar soluciones para evitar que el chocolate se derrita. El Col·legi Sagrada Família de Viladecans ha presentado Xocofreeze, un dispositivo portátil con refrigeración automática y control de temperatura para conservar el chocolate en condiciones óptimas.

Por último, en Sostenibilidad, Noelia Blanco, responsable de Implementación de Sostenibilidad, ha planteado cómo reducir la huella de carbono de los alimentos. El Col·legi Sant Josep ha ganado con una propuesta que contempla envases más sostenibles, la reducción de embalajes innecesarios y la promoción de la venta a granel.

El diseño y la dirección del proyecto por parte de Talent Factory han permitido desarrollar un itinerario de aprendizaje que conecta los conocimientos y la creatividad de los estudiantes con desafíos reales del entorno empresarial. A través de esta experiencia, los jóvenes no solo han podido conocer de cerca diferentes ámbitos profesionales, sino también desarrollar competencias como el pensamiento crítico, la resolución de problemas, el trabajo en equipo y la capacidad de transformar ideas en propuestas de valor.

El talento joven, protagonista de la jornada

Los equipos ganadores de las cuatro categorías han recibido material escolar y una cafetera NESCAFÉ Dolce Gusto para sus profesores, como reconocimiento al trabajo desarrollado.

Además, el jurado ha distinguido al Col·legi Sagrada Família de Viladecans como ganador global de STEM Nestlé 2026, por la innovación, viabilidad y presentación de su propuesta. Ariadna de la Casa, responsable de Talento y Compromiso para España y Portugal de Nestlé, ha sido la encargada de entregar el reconocimiento al equipo ganador, que disfrutará como premio de una experiencia en PortAventura World.

La jornada también ha contado con la participación de tres jóvenes emprendedores que han compartido sus experiencias y trayectorias profesionales con los estudiantes: Iria Gabarra, fundadora de Ethera Social Pharma; Ona Rocamora, CEO de Nucli Origami; y Pablo Sánchez, CEO de Medical Open World.

El acto contó con la participación del director de Chocolates de Nestlé España, Rai Cararach,

quien ha felicitado a todos los equipos por el trabajo realizado y ha compartido un mensaje dirigido a los jóvenes sobre su futuro profesional: «No pasa nada por no saber qué queréis hacer. La mejor garantía para que os vaya bien es que aquello que hagáis, lo hagáis lo mejor que sepáis».

Con STEM Nestlé 2026, Nestlé refuerza su apuesta por acercar las disciplinas científicas y tecnológicas a las nuevas generaciones, impulsando espacios de aprendizaje en los que los jóvenes pueden experimentar, trabajar en equipo y poner en práctica sus ideas.

La experiencia pone de manifiesto el potencial de conectar los retos reales de las empresas con el talento joven, generando oportunidades de aprendizaje y colaboración con valor tanto para los estudiantes como para las propias organizaciones.

Autor:
AgenciaNinja

https://gironanoticies.com/mas-de-2-300-estudiantes-han-participado-en-las-cuatro-ediciones-del-programa-stem-nestle/