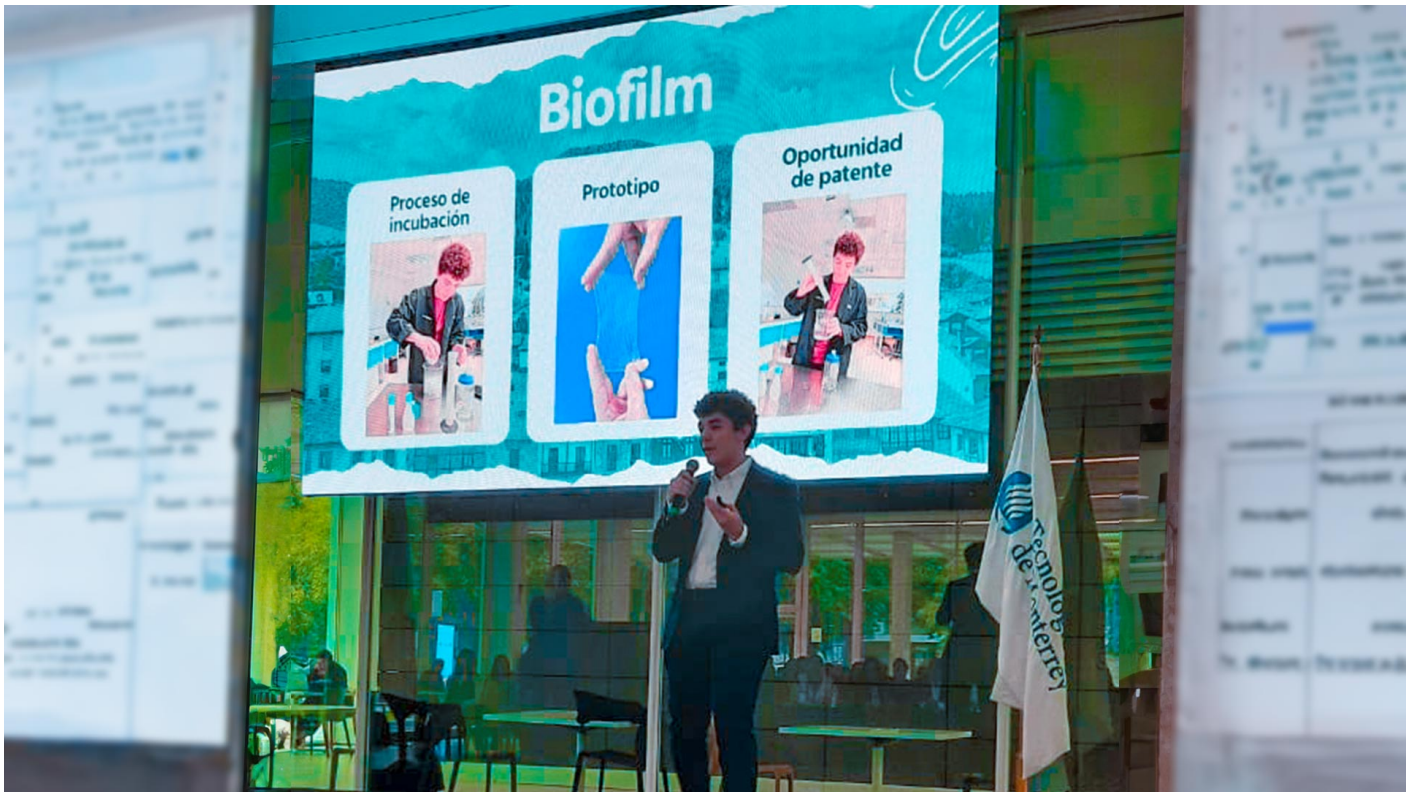


Alumno gana segundo lugar con proyecto de conservación de alimentos



Leopoldo Escárcega Garza identificó una problemática en el **desperdicio de alimentos** en su entorno, es así como el **estudiante de primer semestre de Ingeniería en Biotecnología** en el [campus Chihuahua](#) desarrolló su proyecto de **conservación de alimentos** bajo el nombre de **"Biofilm"**.

Al estar cursando su último año en [PrepaTec](#), Leo aplicó a la [Beca al Talento Emprendedor](#) (BTEM) para continuar sus estudios profesionales.

Después de platicar con algunos amigos surgió la idea del uso de **bioplásticos para la conservación de alimentos**.

"Una de mis metas es cambiar al mundo y hacerle un bien, Biofilm es el primer paso para ello", exclamó Leo.

Al combinar la ingeniería con el emprendimiento, Leo tuvo la oportunidad de participar en el **concurso nacional de emprendimiento** del Tec de Monterrey, **"Cueva de Lobos"**, en el marco de [Inc Monterrey](#), siendo finalista y ganador del **segundo lugar**.



/> width="900" loading="lazy">

“Es un logro que en un momento no me lo creía pero es algo a lo que verdaderamente siento que pertenezco y que sé que puedo seguir avanzando”.

Biofilm: una idea para la conservación de alimentos

Biofilm consiste en un **bioplástico** hecho a base de **celulosa** al cual se le agregan **péptidos antimicrobianos** para evitar el **crecimiento de bacterias** en los alimentos como la salmonella.

“Al añadir péptidos antimicrobianos al plástico los alimentos no necesitarán un proceso de refrigeración tan cauteloso, inclusive podrían llegar a estar 2 semanas sin refrigeración y seguir en buen estado”.

El alumno busca trabajar principalmente con **productos cárnicos** y lograr que las empresas no se queden en un estado local y puedan exportar sus productos sin comprometer el estado de estos.

“Una de mis metas es cambiar al mundo y hacerle un bien, Bio Film es el primer paso para ello”.

Leo pensaba que **el emprendimiento era solamente para los grandes** por lo que al principio sintió miedo; sin embargo, con el apoyo de conocidos empezó el proceso de investigación y el desarrollo del prototipo de su proyecto para conservación de alimentos.

“El objetivo del proyecto es evitar el hambre mundial; el problema no es que no haya comida, sino que no les llega a todos”, explicó Leo.

Próximos pasos

Actualmente, Bio Film está apunto de entrar al **proceso de incubación** en el [Instituto de Emprendimiento: Eugenio Garza Lagüera](#).

"Ahora es momento de es realizar una investigación más detallada de cada uno de los elementos para completar la validación científica y tecnológica que conlleva el proyecto".



/> width="900" loading="lazy">

Para el desarrollo de este proyecto, Leo continuará consiguiendo **asesorías y mentoreo** de personas expertas en las áreas de ciencia, negocios y derecho para cumplir con los requerimientos que este emprendimiento en la conservación de alimentos necesita.

"Se busca que en un futuro la biotecnología no sea vista solo como una carrera profesional, sino como el futuro del mundo y espero que mi empresa sea parte de ese futuro", finalizó Leo.

TAMBIÉN TE PODRÍA INTERESAR LEER: