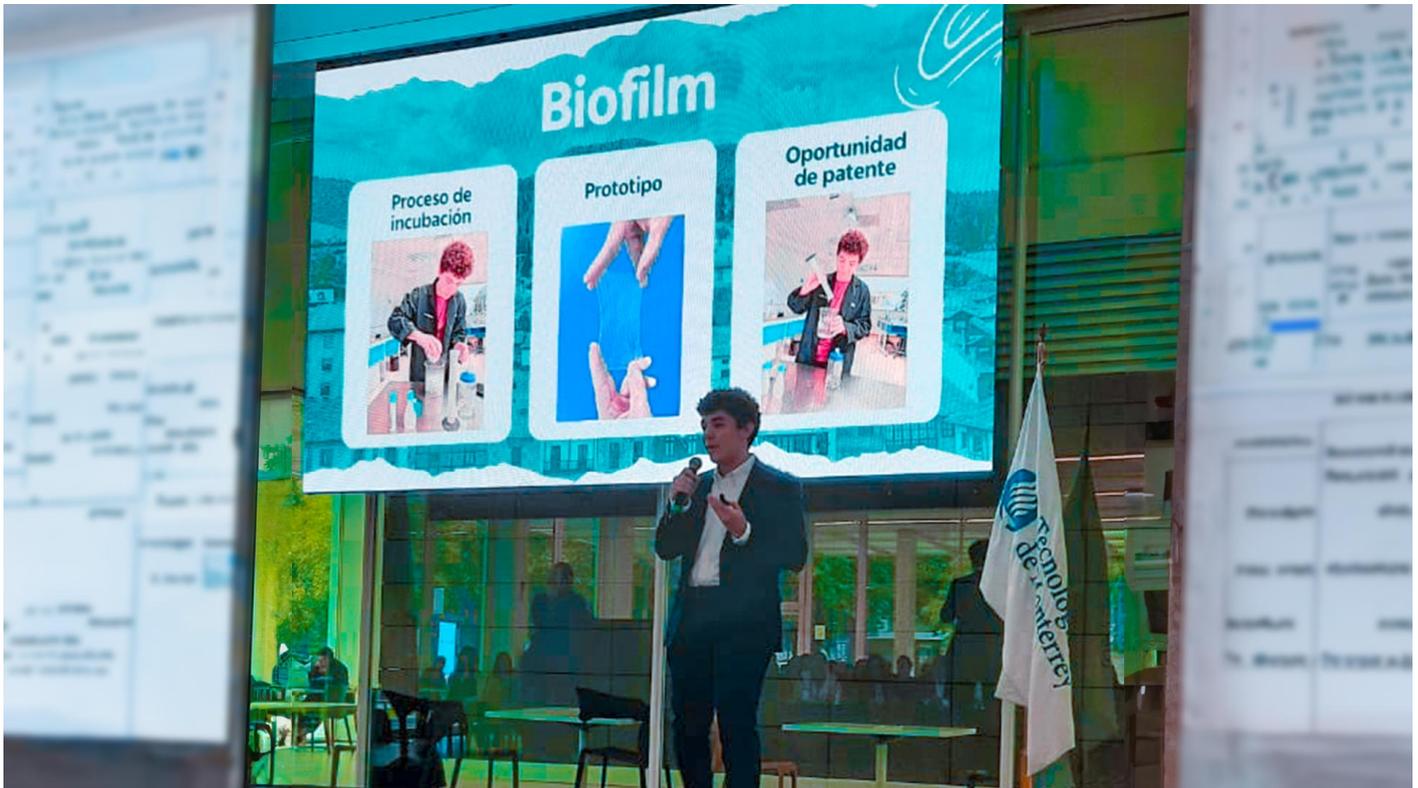


# Alumno gana segundo lugar con proyecto de conservación de alimentos



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:**