

Stuba, bebida con antioxidantes y emprendimiento funcional



2 alumnos y un EXATEC del Tecnológico de Monterrey, Campus Guadalajara, crearon Stuba, una bebida 100% natural integrada con probióticos a base de zarzamora y frambuesa.

En palabras de Alberto Chacón, actual CEO y manager del proyecto: “queríamos ofrecer una buena bebida y que tuviera beneficios al disfrutarla”. Stuba tiene como diferenciador la calidad artesanal, 100% natural, sin conservadores, rica en antioxidante debido a las frambuesas y zarzamoras, con probióticos que crean inercia, trabajan y metabolizan, y por lo tanto, generan más antioxidantes.

Christian Romero y Alberto Chacón, actuales socios, empezaron con la idea de una bebida vitaminada; a partir de ahí con ayuda de expertos mentores y contactos en 2 incubadoras del Campus Guadalajara, *Tec Lean Accelerator* y *Tec Launch Pad*, aterrizaron la idea en una bebida compuesta con probióticos, natural y sin conservadores.



/>>

Como emprendedores empezaron con lo que tenían a la mano y desde algo pequeño, por ende, a base de prueba y error ha evolucionado la idea. A raíz de una intervención con uno de sus socios, le modificaron el gas y lo cambiaron por otro componente.

Hoy son 3 involucrados, todos del Campus Guadalajara: un Ingeniero Industrial y de Sistemas (IIS); un Ingeniero en Biotecnología (IBT) y un Ingeniero Biomédico (IMD). Cada uno con su puesto; sin embargo al ser una *startup*, tienen que asumir otros roles.

Tienen la filosofía empresarial de mejora continua; es por eso que mantienen las modificaciones del producto para encontrar su mejor versión, basados en la retroalimentación que le dan sus consumidores, así como pruebas de laboratorio.

Actualmente se encuentran en etapa de validación por medio de comercialización en pequeños comercios locales, al buscar un balance y cumplir su visión de hacer una bebida de alta calidad y con un sabor que al consumidor le gustara; cuestiones que para Stuba no son negociables.