

Emprendedores del Tec logran reducir el desperdicio en alimentos



Alrededor de un **130 por ciento más**, o 3 semanas son las que se **conserva un aguacate** con la aplicación del producto de [Savefruit](#), empresa fundada por Sofía Cabrera y Ricardo Valles **estudiantes del [campus Chihuahua](#)**.

Los jóvenes emprendedores se llevaron el **primer lugar** de Sin desperdicio México, plataforma de [Socialab](#) que lanzó una convocatoria en la búsqueda de **reducir el desperdicio en alimentos**.



width="900" loading="lazy">

Con el desarrollo de **tecnología post cosecha**, Savefruit logró **alargar la vida de frutas** como la papaya y el aguacate manteniendo las propiedades, así como la calidad del producto.

Asímismo, en una primera fase más de **150 proyectos** de 12 países **de Latinoamérica**, expusieron sus ideas, ante expertos de INC Monterrey, Banco Interamericano de Desarrollo (BID), el Banco de Alimentos de México, entre otros.

Por otra parte, en su intervención en el **bootcamp digital** Ricardo mencionó el objetivo de la empresa en la **etapa final** de la convocatoria, donde participaron **12 emprendedores**.

“Nuestro producto tiene 3 propósitos, reducir el desperdicio de alimentos, crear su abundancia, e incrementar las oportunidades de los productores” comentó.



width="900" loading="lazy">

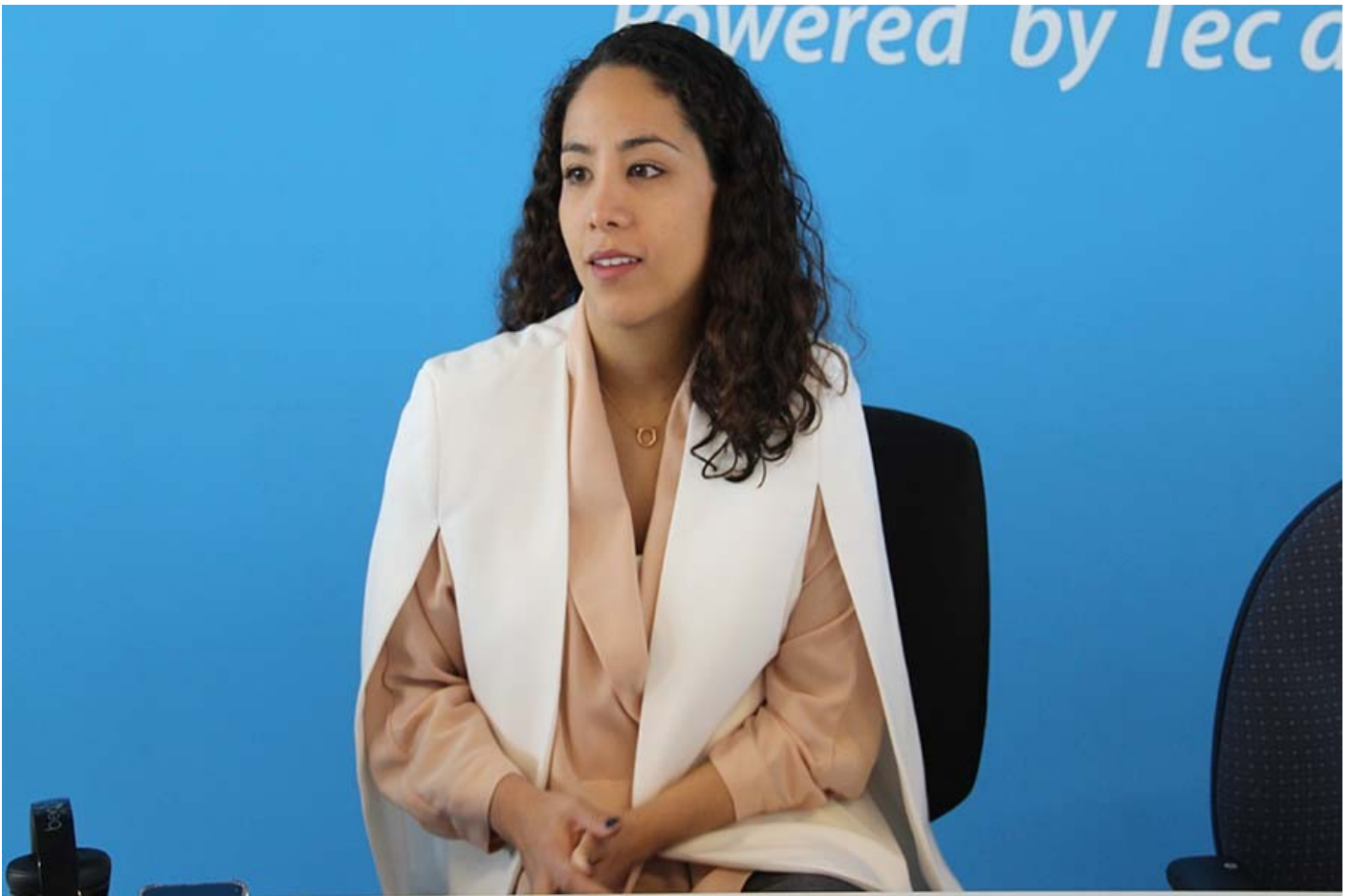
“Nuestro producto tiene 3 propósitos, reducir el desperdicio de alimentos, crear su abundancia, e incrementar las oportunidades de los productores”.

La empresa del Parque Tecnológico, logró el primer lugar y llevarse un capital semilla de **15 mil dólares**, para la optimización del sistema productivo de Savefruit.

Además de ganar la entrada al **programa de aceleración de Socialab**, donde recibirán los consejos y asesoría de expertos en la materia.

“Nosotros hemos aprovechado todo el Parque Tecnológico, el ecosistema del Tec nos ha apoyado para volver un proyecto muy técnico en algo comercial, estamos muy agradecidos con la institución”, mencionó en entrevista Ricardo Valles.

De igual forma la co-fundadora Sofía Cabrera destacó el desarrollo que ha tenido la empresa gracias al Parque Tecnológico desde hace ya 3 años.



width="900" loading="lazy">

“El seguimiento que te dan los expertos y asesores desde un principio hasta el final ha sido muy importante para nosotros” expresó Sofía.

Savefruit es una empresa que se ha desarrollado dentro del Parque Tecnológico del campus Chihuahua con el programa de emprendimiento [Nova Orión](#).

Hasta la fecha han desarrollado 4 productos para conservación de aguacate, papaya, manzana y tomate, su aplicación es a través de la inmersión en agua y gas con un equipo especial.

Cabe destacar que el producto ha sido utilizado con éxito en embarques de México a Rusia, reduciendo considerablemente la pérdida de alimentos y gastos de transportación.

LEER MÁS: