

Mexicanos crean suplemento alimenticio ¡con residuos de cerveza!



Cuando comenzó una dieta vegetariana con la idea de limitar su consumo de carne, **Javier Vázquez** se topó con algo: como estudiante foráneo **casi no tenía tiempo para preparar sus alimentos** o incluso para comer.

Esta situación, aunado a querer hacer algo más para el **cuidado del planeta**, lo llevaron a cofundar **Grainest**, un emprendimiento que desarrolla **suplementos alimenticios a partir de residuos de la industria cervecera**.

*"A través de un proceso que se llama **supra reciclaje**, aprovechamos el **bagazo de las cervecerías** -todo el **grano de malta** que usaron para sacar azúcares- en vez de que termine como desecho en vertederos",* platica Javier para **CONECTA**.



width="900" loading="lazy">

Javier, de **19 años** y alumno del **Tec de Monterrey** en **campus Querétaro**, unió esfuerzos para desarrollar este proyecto con **Óscar Mancilla**, de **25 años**, quien es **Químico en Alimentos** egresado de la **Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo**.

El primer producto de **Grainest** es **Eco-Shake**; para concretarlo se asesoraron con cerca de 20 nutriólogos para generar una fórmula balanceada.

*“Es un complemento alimenticio que básicamente te da los **nutrientes** de una **comida completa**; es un **polvo para preparar una malteada** en dos minutos, te la tomas y te da energía hasta por 4 horas”, describe Javier.*

*“Del **bagazo de malta** aprovechamos la **alta cantidad de fibra** que tiene, la **proteína vegetal** y los **minerales** que quedan después del proceso de elaboración de cerveza, además, **no tiene azúcar**”, añade Óscar.*

Los jóvenes comercializan sus productos a través de la página de internet de [Grainest](#) y cuentan con sabores como chocolate, vainilla, matcha y taro.



width="900" loading="lazy"> NUTRIR Y REDUCIR LA HUELLA ECOLÓGICA

Javier y Óscar se conocieron en un evento de **emprendimiento** y se dieron cuenta que ambos tenían intereses comunes y que podrían establecer un proyecto en conjunto.

Para encontrar qué problemática resolver a través de un proyecto, se dieron cuenta que según datos de la **Organización Mundial de la Salud**, en **México 7 de cada 10 adultos padecen malnutrición**.

Por otro lado, Óscar contaba con experiencia laboral en la industria cervecera, por lo que a los jóvenes se le ocurrió investigar acerca del bagazo de malta.

*"Nos dimos cuenta de que es una '**mina de nutrientes**', pero que al no aprovecharse este residuo puede provocar problemas ambientales", resalta Javier.*

Para documentarse sobre el tema, se percataron de que en el país son más de **2 millones de toneladas de bagazo de malta** las que produce la industria cervecera.

Al aprovechar el bagazo de malta **se evita que se genere dióxido de carbono al descomponerse y se previene la contaminación de agua.**

*"Estamos buscando **cuidar la salud de la gente a través** de facilitarles el poderse **nutrir correctamente** y **reducir su huella ecológica**, a través de todo el proceso que llevamos a cabo", dice el estudiante del Tec.*

Actualmente, Javier y Óscar obtienen el bagazo de malta de cervecerías artesanales y usan la maquinaria de una panadería de la mamá de Javier para procesar su producto.



width="900" loading="lazy"> SU GUÍA: EL CAPITALISMO CONSCIENTE

Desde que estudiaba en **PrepaTec** Javier ya tenía claro que quería ser un emprendedor, comparte.

Al entrar al **Tec** a carrera conoció el concepto de **capitalismo consciente**, por lo que se propuso desarrollar una empresa con **impacto social**, como lo proponen [Raj Sisodia](#) y **John Mackey**, impulsores del movimiento.

“Durante mis clases en los primeros semestres de la carrera tuve mucho hincapié en la cuestión del capitalismo consciente, vi conferencias de Raj Sisodia en el Tec y la verdad es que se ha quedado mucho conmigo ese concepto.

*“Empecé a pensar en una **empresa que no solamente persiga el beneficio económico sino que cree un mayor bienestar alrededor de ella**, en su gente, sus socios, sus proveedores, sus clientes, y es bajo esa filosofía que regimos muchas de nuestras acciones”, dice Javier.*



width="900" loading="lazy">

Ahí mismo, en el **Tec campus Querétaro**, Javier conoció a **Enactus**, un grupo estudiantil de emprendimiento social, donde recuerda que le presentaron a **Ján Rehák**, profesor de la Escuela de Negocios de ese campus y quien actualmente es su mentor.

*“El proyecto de Javier tiene un gran potencial de generar un cambio positivo en la industria, está arrancando de una **manera innovadora**, buscando el cambio hacia una **economía circular**, y generando alianzas que le apoyan a conseguirlo”,* considera Rehák.

*“Creo que el único futuro de la humanidad es posible a través de la **economía circular** y el **capitalismo consciente**. Son **modelos muy relevantes para los emprendedores** de hoy, y como mentores ayudamos a que comprendan y apliquen estos conceptos en su día a día”,* opina el profesor.

HACIA DÓNDE VA GRAINEST

Con su proyecto sostenible los jóvenes han destacado en **competencias nacionales de emprendimiento** como el [HEINEKEN Green Challenge 2019](#) donde fueron **semifinalistas** y actualmente en el [Corona Challenge 2020](#), donde están en la final.

Los creadores de Grainest buscan consolidar su marca y mejorar su producto, por ejemplo, aunque su **empaque ya es biodegradable**, les gustaría cambiarlo por uno que fuera **100% compostable**.

“Queremos que sea un empaque que puedas **incluso sembrar en tu jardín** y se vaya en días”, señala Javier.



width="900" loading="lazy">

Para eso necesitan más recursos, dice el estudiante, es por eso que desarrollaron una campaña que incluye un nuevo sabor en sus malteadas: **pan de muerto**.

“El objetivo es que a partir de los recursos obtenidos de la venta de ese lote, podamos seguir financiando el desarrollo.

“Nos falta hacer pruebas con equipo que no tenemos, para temas de porosidad o de humedad y cuestiones importantes para mantener la calidad de grado alimenticio que se requiere”, explica.

Esto le daría a **Grainest** la posibilidad de entrar a otra línea de mercado y a expandir sus horizontes como parte de su objetivo de fabricar productos conscientes.

*“Tenemos varias ideas por desarrollar, pero mucho es posicionarnos como una marca que genera soluciones de una **manera consciente**.*

“El Tec me ayuda mucho en cuanto a poder ir aprendiendo y aplicando sobre la marcha, es ver como me armo de herramientas y conocimiento para ver que teorías funciona y se adaptan en

este ambiente”, concluye Javier.

SEGURO TAMBIÉN QUERRÁS LEER: