

# ¡Piensa circular! 3 emprendimientos que le dan valor a los residuos



Un **sustituto** saludable del **azúcar**, un **jabón** hecho de **aceite reciclado de cocina** y un **alimento** saludable hecho con **cebada** son los proyectos ganadores de [Heineken Green Challenge](#).

Esta es la **tercera edición** de este concurso anual de [INCmty, el festival emprendedor del Tec de Monterrey](#), y el **primero** que se hace de **manera virtual**, en la que participaron más de **mil 320 proyectos** de **emprendimiento**.

En esta ocasión el **reto** fue impulsar **proyectos** basados en la **economía circular**, enfocada principalmente en **convertir desechos** en **recursos** para otras empresas.

De los **3 proyectos** ganadores, el **primer** lugar obtuvo **\$500 mil pesos**. el **segundo** **\$200 mil pesos** y el **tercero** **\$100 mil pesos**,

En **CONECTA** te presentamos los **proyectos ganadores** del **Heineken Green Challenge 2020**:



width="900" loading="lazy">

## Un sustituto de azúcar saludable hecho con residuos de maíz

El primer lugar fue para [XiliNat](#), empresa creada por **Javier Larragoiti**, y que además obtuvo el primer lugar en [INC Accelerator en 2018](#).

Javier creó un **sustituto** del **azúcar** mediante el uso de **xilitol**, una sustancia que comúnmente es difícil de conseguir, ya que se utiliza madera de abedul y contamina el ambiente.

Sin embargo Javier desarrolló un **proceso** que utiliza **residuos del maíz**, los cuales **compra** a **productores** apoyando su **economía**.



width="900" loading="lazy">

El resultado es un **sustituto** de **azúcar** que puede ser consumida por las personas sin alterar sus **niveles de glucosa** y además **ayuda a proteger los dientes contra las caries**.

Además el **índice glucémico** de **XiliNat** es de **7** en comparación con el **azúcar tradicional** que tiene **64**, por lo que puede ser **consumido** por **diabéticos** sin afectar su salud.

*“Estoy muy feliz. Estuvo muy peleado. Hace años que no sudaba así tanto, pero este **concurso** me **devolvió la vida** en esta **pandemia**”,* indicó Larragoiti luego de obtener el primer lugar.

Javier ahora escalará su **producto** a un **nivel industrial** y trabajará junto con el [Centro de Biotecnología FEMSA](#) del [Tecnológico de Monterrey](#) en 2021.

### Un jabón hecho con residuos de aceite

**Aracely Gutierrez** es la **creadora** del **Jabón Güíjolos**, un jabón **ecológico** e **hipoalergénico** hecho a base de **aceite reciclado de cocina**.

Este jabón busca combatir la **problemática** que causa el **verter aceite usado** en **ríos, lagos** y **fuentes de agua** contaminandolos.

*“El aceite es **5 mil veces más contaminante** que las **aguas residuales**. Según **SEMARNAT** en México se **contamina el equivalente a 19.7 lagos de Chapala** al año”,* comentó Aracely.



width="900" loading="lazy">

Este jabón puede ser **adquirido** de **dos maneras**, mediante el **intercambio** de **5 litros de aceite** por una **barra de jabón** o la **compra directa** en algunos puntos de venta en **Guadalajara**, donde desarrollan el producto.

El jabón está compuesto en un **70 por ciento** de **aceite reciclado** y no contiene ingredientes sintéticos, plásticos ni otros residuos.

La **distribución** del jabón y **recolección** del **aceite** se realiza mediante alianzas con **tiendas, comercios, centros de trabajos y hogares**.

*“En un año **recuperamos mil litros de aceite** y esperamos poder **evitar contaminar el equivalente a 2.7 lagos de Chapala en agua**”, comentó Aracely.*

### **Alimentos saludables hechos a base de residuos de cebada**

**Agacel Nano** es una empresa fundada por Leonardo Chávez y Lux Cuéllar, quienes vieron la necesidad de que existan **opciones de alimentación sana** en el mercado para los **niños mexicanos**.

*“Creamos un aditivo orgánico 100 por ciento puro, altamente nutritivo y se puede poner a los alimentos que los niños consumen como panes, dulces y bebidas embotelladas para hacerlos nutritivos”, comentó Cuéllar.*

Esta **nanocelulosa** que contiene **fibra** y **proteína** se realiza utilizando los **desechos** de la **cebada malteada**, utilizada en la **fabricación de cerveza**.

Según Cuéllar, este producto permite que los **alimentos** tengan **menos grasa** conservando el **mismo sabor y textura**.



width="900" loading="lazy">

La creación de este **aditivo** se realiza en **laboratorios modulares** que son instalados **dentro** de las **cervecerías** para eliminar el impacto del transporte de la cebada.

“La **proteína** y la **fibra** ya existen en el **mercado**. Lo que nos diferencia es que nuestro **proceso** es **altamente eficiente** y podemos producir más en menos tiempo y gastando menos”, comentó Cuéllar.

La empresaria comenta que este **producto** puede ser una **solución efectiva** a la **obesidad infantil** la cual vive **1 de cada 20 niños** menores de 5 años.

### ¿Qué es Heineken Green Challenge?

Es una iniciativa impulsada por la empresa cervecera **HEINEKEN México** e **INCmty** que busca soluciones innovadoras basadas en los principios de la **economía circular**, con el objetivo de impactar de manera **positiva** en la **sociedad**, el **medio ambiente** y la **reactivación económica** del país.

En esta edición virtual estuvieron presentes **Mark Esposito**, cofundador de **Nexus FrontierTech** y **Rogelio de los Santos**, presidente de **INCmty**,

Así como **Marco Mascarua**, vicepresidente de asuntos corporativos de **Heineken Mexico** y **Étienne Strip**, presidente de Heineken México.

En el evento participan **emprendedores** con una **idea de negocio** que pasa por distintos filtros hasta llegar a la **etapa final** donde son elegidos los **3 ganadores principales**.

{"preview\_thumbnail":"/sites/default/files/styles/video\_embed\_wysiwyg\_preview/public/video\_thumbnails/Video (Adaptable)."}}

Además del premio económico, los 3 ganadores obtienen de manera gratuita un **proceso de incubación** en la incubadora de empresas del **Tec de Monterrey**, y **acceso a [INC Accelerator 2021](#)**.

En esta edición **2020** participaron más de **3 mil 970 emprendedores** en más de **mil 320 proyectos** representando a más de **560 universidades**.

*“Estamos ante el escenario perfecto (...) para descubrir **formas innovadoras** de operar como seres humanos y como actores económicos que generan **desarrollo y bienestar**”,* dijo **Rogelio de los Santos**, presidente del [Instituto de Emprendimiento Eugenio Garza Lagüera](#) y presidente de INCmty.

**SEGURO QUERRÁS LEER:**

**LEE EL ESPECIAL DE INCMTY:**