

Programa de incubación del Tec asesora a startup de alimento protéico



A partir de la levadura, el proyecto “Yarromina” obtiene un polvo con más porcentaje de proteína que otros productos, mediante un proceso de producción amigable con el ambiente y con el uso de suelo.

26/04/2019

Natalia Sanroman | Campus Guadalajara

Yarromina es una innovación impulsada por el programa ***Tec Lean Launch del Tec de Monterrey*** ideal para aquellos que buscan una alimentación sana, consciente de su impacto ambiental y buscan una alternativa para la carne.

El polvo de levadura contiene **44% de proteína** en su contenido, superior en gran medida a otros alimentos.

Para su producción, el consumo de agua es de **60 a 600 veces** menor que el de la carne y sólo necesita un espacio de 4 metros cuadrados para producirlo.

El proyecto comenzó con el enfoque de elaborar productos para biocombustibles, y a partir de eso iniciaron su proceso de **investigación desde 2012** para luego evolucionar.

El emprendimiento **Yarromina** fue creado por las doctoras Leticia Casas, Neydeli Ayala y Xóchitl Nios, del **Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco (CIATEJ)**.



Leticia Casas, Neydeli Ayala y Xóchitl Nios, creadoras de Yarromina.

En su proceso de maduración este proyecto forma parte del **programa de emprendimiento Tec Lean Launch** de 4 meses de duración y enfocado a **startups replicables y escalables** que sean **innovadoras**.

Gracias a la **incubadora de empresas del Tec de Monterrey**, ésta y otras propuestas de negocio son apoyadas constantemente para generar emprendimientos innovadores o de tecnología que agreguen valor a la economía de la región.

Las propuestas son asesoradas con ayuda de profesionales del Tecnológico de Monterrey para **desarrollar el producto y modelo de negocio**.



Acompañamiento para consolidar emprendimientos

Xóchitl Nios comentó que *“se abrió una convocatoria en CIATEJ para impulsar proyectos que tenían futuro, y así fue como llegamos al programa **TecLean**, donde empezó el proceso de **emprendimiento de alto impacto**”*.

Dentro del equipo de Yarromina se tienen **3 patentes en proceso** en su investigación, por lo que **TecLean y CIATEJ** buscan impulsar su desarrollo.

Cuando iniciaron el programa de emprendimiento, *“en **Tec Lean** nos ayudaron a **enfocarnos en el producto**, para **quién** estará dirigido y **cómo** lo venderemos”*,

comentó Neydeli.

Y agregó que eso les ayudó a definir la idea, *“por eso decidimos concentrarnos en la proteína”*, puntualizó.

*“Básicamente del proceso de producción se pueden obtener 4 productos y **TecLean** nos ayudó a enfocarnos en el que **más ventajas tenía** en el mercado”*, explica Leticia.

Actualmente el producto se encuentra en **proceso de validación** y es ideal que se consuma en licuados; *“ya una vez validado, podemos hacer **recetas** con el polvo o agregarle **sabores** para expandir el mercado”*, comentó Neydeli.



Yarromina es ideal para consumirse en licuados para darles un alto valor protéico.

Programa Tec Lean Launch

Es el programa de incubación acelerada del Tec de Monterrey. Mediante el uso de la metodología **Lean Startup**, el programa permite validar el modelo de negocio, el mercado y la viabilidad del proyecto de empresa.

Con esta metodología se puede llevar el proyecto al siguiente nivel en un plazo de 5 meses. En ese tiempo los emprendedores tienen acceso a 24 horas de mentorías por parte de una red de **mentores de alto impacto**.

Además, tienen acceso a un espacio de trabajo en el **coworking space** de la **Zona de Emprendimiento innovador (Zona Ei)**.

Al finalizar el programa se realiza el **DEMO day** donde se invita a inversionistas y comunidad de emprendimiento a ver su *pitch* -breve discurso de presentación- y conocer los emprendimientos de la generación.

Yarromina formó parte de la décima generación de *TecLean Launch*. Y debido a su proyección fue una de las *startups* seleccionadas para realizar su **valuación financiera sin costo**, beneficio que atrae más inversión.

LEE TAMBIÉN:



LEE TAMBIÉN:

