

Mexicano innova con propuesta de yogurt vegano



La propuesta del egresado del Tec podría aportar más probióticos y proteína que cualquier otro en el mercado, ideal incluso para personas intolerantes a la lactosa, aportándoles más calcio que la leche

21/05/2019

Mariana Perales | campus Estado de México

Eduardo Hernández, egresado del **Tecnológico de Monterrey** campus Estado de México, ganó el tercer lugar del **concurso global Dare To Do More, de Pepsico**, con su propuesta de **yogurt vegano**, que podría aportar **más probióticos y proteína** que cualquier otro en el mercado.

*"Decidí hacer un **yogurt vegano**, diseñado especialmente para esta parte de la población que no puede consumir ningún producto de origen animal y que solo consume plantas o sintéticos", explicó..*

"Está elaborado a base de almendras y nueces de la India adicionado con avena, uno de los productos principales de la empresa".

Enfocado también al sector de **salud y belleza**, el producto busca aportar el **beneficio** de un *superfood*, una proteína y una fruta, convirtiéndolo en una **comida completa** a un costo accesible en el mercado,

Incluso es ideal para personas **intolerantes a la lactosa** aportando más calcio que la leche, menciona.

*“Mucha gente a mi alrededor se ha convertido en **vegetariano o vegano**. Sus motivos son para cuidar el medio ambiente, salvar a animales, nutrición o intolerancia a la lactosa, convirtiéndose en un tema en auge con pocas propuestas de alimentos para **estas personas que cada día son más**”, dijo Eduardo.*

Algunos de los sabores que incluye la propuesta son:

- Fresa con chía.
- Avellanas con trozos de cacao entero.
- Manzana canela con amaranto.



Datos actuales del mercado indican que el **9%** de los mexicanos son **veganos**, un **incremento significativo** en los últimos 4 años y que representa un crecimiento sostenido por año del **14%** mientras que el **no vegano** fue solo del **5%**, según

información de **Nielsen**.

EL PREMIO

Con su idea, el mexicano se coronó como uno de los **tres ganadores** del **concurso global Dare To Do More** que **PepsiCo** lanzó este año, y el cual tenía como objetivo dar oportunidad a jóvenes emprendedores de vivir una **experiencia real** de un caso de negocio.

Eduardo se enfrentó a más de 400 estudiantes y egresados de todo el país, y presentó su propuesta ante el **Comité Ejecutivo de Pepsico México**, donde obtuvo el **tercer lugar** de la competencia.

Desde hace un mes que se convirtió en **semifinalista** tuvo la oportunidad de vivir **12 sesiones** de *coaching* y algunas *masterclass* de ventas, marketing, así como del área financiera de su producto.

“El poder tener asesoría de personalidades como el VP de Marketing General de PepsiCo, Felipe Santana Cruz; el director financiero de Galletas y Confitados, José Chavero; y el director estratégico de Ventas y Transformación de Quaker y confitados, Carlos Sánchez Abril, ha hecho que al día de hoy tenga una presentación mucho más robusta de mi producto”, agregó.

A futuro, el egresado de la carrera **Ingeniero en Biotecnología** busca lanzar al mercado su propia marca vegana **Ve-Gon**, la cual invita a la población a salirse del consumo de productos animales, que generan contaminación importante en nuestro planeta y a la larga daños en la salud.

LEE TAMBIÉN:

