

Jóvenes mexicanos premiados por crear biogás con sobras de comida



Con el proyecto FoodWaste, estudiantes del Tec de Monterrey buscan convertir los desechos orgánicos en energía renovable
10/09/2019

Foodwaste, proyecto de emprendimiento TrepCamp realizado por estudiantes del **Tec de Monterrey** que busca crear biogás a partir de comida de desecho, obtuvo el segundo lugar en un bootcamp en Nueva York.

A través de **biodigestores**, contenedores cerrados, herméticos e impermeables, convierten los restos de comida en energía renovable y con ello reducen la emisión de dióxido de carbono (CO₂), principal gas del calentamiento global, a la atmósfera.

Con este proyecto se busca bajar los costos de gas y se obtiene también **fertilizante natural**, que se puede reutilizar en otros sectores del mercado.

Mariana Flores, estudiante de la carrera **Comunicación y Medios Digitales** del **Tec campus Santa Fe**, explica que al mismo tiempo que se reduce el **desperdicio de comida** se crea una **economía circular**.

*“Además de ayudar al planeta, queremos generar una economía circular ya que el fertilizante ayuda a las plantas para generar comida y **la comida que se desperdicia da como resultado fertilizante**”,* comentó la estudiante.

Junto a Mariana, el equipo estuvo integrado por Nydia Ingrid Islas, de campus Puebla; Karla María Grijalva, de campus Sinaloa; Rafi Mizrachi, de campus Monterrey; Delfina Espinoza, de campus Guadalajara; y Mauricio Rodríguez, del campus Toluca.



El equipo planean llevar este avance a restaurantes y hoteles para que los desechos sirvan también como fuente de energía propia.

FoodWaste se encuentra en la etapa Global Demo Ray, listos para pasar a la siguiente ronda por medio de votos, la cual consiste en hacer un online pitching para así llegar a la etapa final en Los Ángeles, California, en donde el ganador obtendrá 10 mil dólares para financiar su proyecto.

Apoya a FoodWaste votando [AQUÍ](#).

SEGURO QUERRÁS LEER TAMBIÉN:

