

Utilizan la yema del huevo para la fabricación de bioproductos



Alumnos de la carrera IBN (Ingeniería en Bionegocios) realizan reto con impacto real vinculado al socio formador "Del Rancho de Pa´Nino" en el área de bioingeniería.

27/02/2018

Diana Angulo | Campus Sinaloa

El ser humano es la única especie en la tierra capaz de decidir entre aprovechar o desperdiciar los recursos a su alcance. Sin estos recursos el planeta se haría inhabitable y la vida desaparecería.

Es por eso que el trabajo del Tecnológico de Monterrey es formar **ciudadanos con conciencia social, ecológica y de protección al medio ambiente**. Para esto se agregan talleres al plan de estudios de sus alumnos, que **amplían el conocimiento y experiencia en el ámbito laboral**. Este semestre alumnos de la carrera IBN son puestos a prueba en el `Taller Vertical IBN - BIO 2018´.



“Elige aprovechar y no desperdiciar, cuida el planeta donde vivimos” Lulú Burgueño, alumna de 7to semestre de la carrera de IBN.

Los jóvenes tuvieron la tarea de aprovechar de manera responsable los desperdicios de la empresa **“Del Rancho de Pa’Nino”**. Un reto de impacto real que se llevó a cabo del 21 al 23 de febrero, donde estuvieron trabajando en el Laboratorio de Bioprocesos y Cultivo de Tejidos y el Laboratorio de Microbiología e Ingeniería Genética.

La empresa presentó la problemática sobre el desperdicio de yemas de huevo de gallina, para que los alumnos, organizados en equipos y con sus conocimientos de bioingeniería, desarrollaran la mejor solución. Los equipos fueron conformados por alumnos de diferentes semestres para que todos tuvieran las mismas herramientas y conocimientos.



Alumnos realizan pruebas en laboratorio con la yema de huevo.

Los prototipos de bioproductos presentados por los 8 equipos fueron los siguientes:

1. Purificación de aceite de yema multiusos
2. Emulsificante natural a partir de Yema de huevo
3. Fosfolípidos y carotenoides para la protección del cabello
4. Claras de fortificadas de huevo fortificadas con lecitina
5. Cosméticos para cabello
6. Yema ultra pasteurizada con aditivos
7. Extracción y purificación de proteína IgY

8. Alimento para gallinas a partir de yema de huevo y cascarones

Después de escuchar las diferentes propuestas de solución, los jueces y la empresa eligieron al equipo #1 como el ganador, con el prototipo de nombre **`Alibud`**: **comida para gallinas a base de yema de huevo y cascarones**. Como premio a los integrantes del equipo se les otorgaron reconocimientos y tarjetas de regalo de tiendas departamentales.



Equipo ganador con su prototipo "Alibud"

"Lo que más me gustó fue la organización de mi equipo y la forma en que trabajamos, mientras aprendíamos cómo solucionar los problemas de una verdadera empresa", comentó Nidia Leticia Ruiz, alumna de IBN e integrante del equipo #1.

"Aprendí que toda idea tiene un gran valor si creemos en ella" Nidia Ruiz.

“Creo que fue una experiencia muy positiva para las tres partes involucradas, tanto el Tec de Monterrey, la empresa como socio formador y los alumnos de las carreras de bioingenierías. Lo que ví fueron muchas competencias académicas reforzadas en los alumnos, como por ejemplo innovar a partir de productos o situaciones que las demás personas no pueden ver. **Donde alguien más ve una basura el ingeniero en bionegocios puede hacer un aprovechamiento de esos desperdicios,** realizar un bioproducto de alto valor y generar ingresos a partir de ese nuevo producto”, comentó Jorge Humberto Santoyo, Director de la carreras de Bionegocios y Trayectoria de Bioingeniería.

El socio formador invitado, que inicialmente esperaba algo sencillo, se fue con un buen sabor de boca porque los proyectos presentados superaron sus expectativas en innovación y tecnología.



Alumnos arrancando con el Taller Vertical 2018

Conoce más de las Bioingenierías del Tecnológico de Monterrey aquí:

<http://admision.itesm.mx/es/trayectorias/bioingenieria>