



Estudiante Tec gana concurso en Berkeley con idea de alimento vegano

Sofía Ahued Herrera, estudiante de **Negocios Internacionales** en el [Tec campus Santa Fe](#) fue una de las ganadoras del **Collider Cup** de la **Universidad de California, Berkeley**.

La **estudiante de último semestre** obtuvo, junto con su equipo, el **segundo lugar** del concurso por su propuesta de **sustitución de proteína animal con algas**, para **productos veganos**.

El **Collider Cup** es un concurso y *showcase* de **emprendimiento** organizado por **Berkeley**, en donde estudiantes de la universidad presentan sus **propuestas de negocio** ante un panel de **profesores, inversores y expertos**.

Las y los estudiantes ganadores tienen la **posibilidad de obtener financiamiento** para desarrollar su empresa emergente.



Diseñando el alimento del futuro

La oportunidad surgió durante su **intercambio a Berkeley**, cuando a la hora de escoger sus materias a cursar, se inscribió en la **clase 'Global Solutions for Food Systems'**.

En esta clase, ella y su equipo tuvieron que trabajar para Nestlé una propuesta de componente, con base en algas, que sustituya la proteína animal para productos veganos.

“Lo que nos pidieron fue encontrar un método para poder extraer esta proteína de manera práctica y rentable, entonces estuvimos en el laboratorio probando muchas cosas”, explicó.

Sofía cuenta que fue su **gusto por cocinar** y probar cosas nuevas lo que la llevó a enfrentar este **nuevo reto**, pues es una clase principalmente para **áreas STEM**.

*“Fue algo nuevo, **nunca me había metido a un laboratorio** a tomar medidas, fue algo divertido, pero al mismo tiempo un reto”,* compartió.

“Nunca me había metido a un laboratorio a tomar medidas, fue algo divertido, pero al mismo tiempo un reto”.

Tras meses de prueba, error y sentir que no avanzaban en el laboratorio, Sofía y su equipo comenzaron a **realizar pruebas cocinando con una Thermomix** y diferentes **tipos de alga**.

Posteriormente lograron preparar las algas en una **consistencia de gel** para **sustituir el huevo** a la hora de **hornear pan, brownies y otro tipo de productos**.

“Después de todos estos meses de frustración, dijimos tenemos que entregarle algo a la profesora, si no nos va a reprobarnos”, contó.

“Al sustituir el gel al huevo, estaba actuando como un alimento basado en plantas”, agregó.



Dejando huella en Berkeley

Por su propuesta de **proteína vegana**, la estudiante Tec y su equipo multidisciplinario **fueron seleccionados para presentar el proyecto en el Collider Cup** de Berkeley.

*“Yo jamás había escuchado de esta competencia y **no sabía el grado de dificultad**.”*

*“Venía gente muy preparada, con **años de haber trabajado en sus startups**”, comentó.*

Para Sofía este fue el momento en el que comenzó el verdadero reto, pues competir implicaba **aterrizar una propuesta de negocios sólida** del producto que habían creado.

Al ser la **única estudiante de negocios de su equipo**, Sofía tuvo que liderar el desarrollo de la propuesta y la presentación durante la competencia.

*“Estoy muy feliz y **nunca me imaginé que iba a pasar algo así**”.*

*“Yo viniendo de México y no siendo parte de Berkeley **me sentí con más presión y comprometida a entregar algo de calidad**”, detalló.*

Sofía y su equipo obtuvieron el **segundo lugar** de la competencia y fueron acreedores del **People’s Choice Award**.

*“Estoy muy feliz y **nunca me imaginé que iba a pasar algo así**”, aseguró.*

Ella atribuyó su **éxito en la competencia** a la preparación en materia de negociación y emprendimiento que **ha obtenido de sus clases en el Tec**.

*“Esas clases en las que **te ponen a hacer lo práctico** me dieron la pauta para poder plasmar la idea.*



“Nadie nos llevó de la mano, yo era la que decidía con base en lo que aprendí, fue imaginación y creatividad”, dijo.

Finalmente, Sofía señaló que le gustaría **en un futuro desarrollar su propuesta de alimento vegano en México.**

*“Es algo que **me apasiona** y creo que eso **es lo que nos hizo ganar**, toda la emoción que les contagiamos a la audiencia.*

*“Al final del día la **alimentación basada en plantas es del futuro** y suena muy prometedor”, concluyó.*

