

## Egresados crean bolsa para mantener congelados los mariscos

Obtuvieron un premio de la FAO

David Jorge Hernández Ibarra, María Haro Lara y Raúl Aceves Gutierrez, egresados de la licenciatura en Diseño Industrial del Centro Universitario de Arte, Arquitectura y Diseño (CUAAD), fueron premiados por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y la Organización Mundial del Embalaje (WPO, por sus siglas en inglés) por su proyecto “Friya”.

Los jóvenes ganaron el concurso “International Packaging Design Student Competition” con este proyecto de tesis que consiste en una bolsa ecológica y reciclable con la que pueden transportar pescados y mariscos sin que se descongelen o descompongan.

El objetivo es que el consumidor final no rompa la cadena de frío que deben de tener estos alimentos. La bolsa puede ser utilizada una vez que los compra en el supermercado o los mercados y los transporta a su casa para refrigerarlos, explican los egresados.

La bolsa contiene un químico que permite que los alimentos se mantengan congelados por hasta dos horas, sin necesidad de aplicar hielo. Además, está hecha de materiales reciclables, “La parte principal es de papel mineral, elaborado con carbonato de calcio o cáscara de huevo, que se deshace en polvo cuando lo tiras a la basura y es más ecológico porque no cortas árboles ni usas químicos para su producción”, explica Hernández Ibarra.

La segunda parte es la bolsa interior, que mantiene el material congelante, un bioplástico hecho a partir de almidones, caña de azúcar, maíz o huesos de aguacate y se puede colocar en composta. El material congelante es un químico que no afecta el medio ambiente, no se degrada, pero ayuda a almacenar la humedad en el suelo, agrega.

La vida útil de la bolsa es de 6 a 12 meses, según el uso, porque el material es resistente y completamente impermeable al jugo que suelta el alimento; se puede tirar a la basura, donde se deshace sin contaminar. Es ligera y puede cargar hasta cuatro kilos de alimento.

Los jóvenes afirman que han contactado a dueños de supermercados y negocios de alimentos, así como a pequeños empresarios, para abrir la posibilidad de que este proyecto sea producido a gran escala y comercializado. “Les ha interesado la bolsa. Ahora estamos en pláticas con fabricantes de papel y con quiera invertir. Buscamos empresarios que le quieran apostar. En Tepatitlán están muy interesados y quieren que les adaptemos la bolsa, porque hay alimentos como crema o lácteos que necesitan una cadena de frío, para la que podría servir la bolsa”, afirma Haro Lara.

La bolsa puede ser adaptada para cualquier alimento congelado como carnes, verduras, lácteos y cualquier producto de origen animal. Costaría unos 20 pesos y ayudaría a evitar el gran desperdicio de comida.

“Dentro del proceso de investigación descubrimos que el desperdicio de comida es tremendo. El tema en el que nos enfocamos fue el de mariscos, porque nos sorprendió; es increíble que de 100 por ciento de lo que se pesca o produce, la mitad es desperdicio. En gran parte se debe a la falta de una adecuada cadena de frío y el eslabón más débil es el consumidor final.

## **ATENAMENTE**

**“Piensa y Trabaja”**

**Guadalajara, Jal., 17 de abril de 2016**

**Texto: Mariana González**

**Fotografía: Gustavo Alfonso**

### **Etiquetas:**

[David Jorge Hernández Ibarra](#) [1]

[María Haro Lara](#) [2]

[Raúl Aceves Gutiérrez](#) [3]

---

**URL Fuente:** <https://comsoc.udg.mx/noticia/egresados-crean-bolsa-para-mantener-congelados-los-mariscos>

### **Links**

[1] <https://comsoc.udg.mx/etiquetas/david-jorge-hernandez-ibarra>

[2] <https://comsoc.udg.mx/etiquetas/maria-haro-lara>

[3] <https://comsoc.udg.mx/etiquetas/raul-aceves-gutierrez>