Published on *Hoy en el TEC* (https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec)

Imagen cortesía Bio Bite.

Beneficio al medio ambiente

Emprendedoras innovan con cucharas comestibles

14 de Mayo 2020 Por: Johan Umaña Venegas [1]

Producto es natural y compostable

Desarrollaron idea en Técnico de Administración de Empresas

Un grupo de **cinco emprendedoras aprovecharon las enseñanzas del Técnico en Administración de Empresas (TAE)** [2]**, del Tecnológico de Costa Rica (TEC)** [3], y ahora se preparan para innovar en el mercado costarricense con **una línea de cucharas y utensilios comestibles.**

Su propuesta, con la marca **Bio Bite** [4], es **reducir la generación de desechos en la venta de alimentos con una línea de productos naturales**

comestibles y compostables.

Se trata de jóvenes que buscan, paralelo a sus estudios y profesiones, desarrollar una empresa propia: Tamara Arley (ingeniería en construcción), Heidy Corea (turismo), Miriam Cerdas (educación física), Stefania Espinoza (enfermería) y Viviana Vega (nutricionista).

“Reci rsona pensara en cinco ideas de negocios, despu rminar con la propuesta más prometedora. **Term les como la que tiene más futuro y que más a**

De izq. a der.: Heidy Corea, Viviana Vega, Miriam Cerdas, Tamara Arley y Estefania Espinoza. Foto: Cortesía Bio Bite.

Las jóvenes presentaron su propuesta en la **feria local del TAE, en San Pedro de Montes de Oca, donde ganaron el primer lugar**, y desde entonces han crecido rápidamente, llamando la atención de varios medios de comunicación nacionales.

Ahora se preparan para competir en la Feria Nacional de Proyectos del Técnico, donde presentan sus propuestas estudiantes de todo el país. La fecha de este evento está pendiente, por la emergencia provocada por la pandemia de COVID-19.

Comerse la cuchara

“El proyecto es bastante innovador, son cucharas comestibles. **Estamos tirando a hacer un producto con cero residuos, que sea orgánico, y que sea compostable. Es 100% natural, no tiene ni químicos ni preservantes**, es innovador, porque en el mercado solo hay plásticos biodegradables que requieren condiciones climáticas especiales para lograr la descomposición en el tiempo que estipulan”, detalla Corea.

Desde ya las jóvenes trabajan con especialistas de tecnología en alimentos para mejorar la fabricación y lograr que tengan mayor tiempo de vida útil, de forma que se puedan vender en supermercados.

“La duración de la cuchara cuando uno está comiendo depende de la temperatura, si es fría dura una hora, si es caliente, una sopa por ejemplo, sumergido en agua caliente, dura 20 minutos”, explica Corea.

Basadas en un estudio de mercado, el primer producto que están lanzando al mercado son cucharas con los siguientes sabores:

- **Canela.**
- **Chocolate.**
- **Especies.**
- **Neutras que no tienen ningún sabor.**

> “Muchas veces uno ni siquiera tiene idea de que todas esas cosas pueden pasar y lo obligan a desarrollar un producto desde cero. Se conoce todo el proceso de desarrollo de una empresa, desde la idea, lo que es la parte administrativa, contable, financiera... Ha sido muy bonito, muy enriquecedor, nos ha ampliado el conocimiento a nivel comercial y de estructura de una compañía y cómo tener un mejor emprendimiento. Cualquier persona que lleve el TAE va a tener un excelente recurso para progresar", Heidy Corea, emprendedora.

[5]

Innovación y emprendimiento protagonizaron feria de proyectos de Técnicos en Administración de Empresas [5]

Source URL (modified on 06/03/2020 - 08:56): https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/node/3606

Enlaces

[1] https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/users/johan-umana-venegas
[2] https://www.tec.ac.cr/programas-academicos/tecnico-administracion-empresas
[3] https://www.tec.ac.cr/
[4] https://www.facebook.com/Bio-Bite-111816956961996/
[5] https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/2019/07/10/innovacion-emprendimiento-protagonizaron-feria-proyectos-tecnicos-administracion-empresas