



Ciudad de México, a 1 de noviembre de 2017

## COMUNICADO DE PRENSA

### IMPULSA IPN A MUJERES DESEMPLEADAS PARA CREAR NEGOCIOS DE CONFITERÍA

- Experta en el desarrollo de alimentos enseña a elaborar productos para apoyar la economía de las mujeres
- Algunos confites se adicionan con nutraceuticos que ayudan al cuidado de la salud

#### C-815

Ante el incremento de mujeres jefas de familia que no cuentan con empleo formal en el estado de Morelos, la investigadora del Instituto Politécnico Nacional (IPN), Alicia Mireya Ramírez Schoettlin concibió desde hace siete años un proyecto encaminado a impulsar la creación de negocios de confitería entre las ciudadanas de esa entidad.

Para ello, como parte de su tesis doctoral, estructuró un programa que contempla desde la enseñanza de la elaboración de confites y chocolates, hasta el proyecto de constituir una fundación encaminada a proporcionar un kit básico para que las mujeres inicien pequeños negocios desde sus hogares, sin descuidar a sus hijos y, al mismo tiempo, les genere un ingreso económico.

La especialista de la Escuela Nacional de Ciencias Biológicas (ENCB), quien es asesorada por la doctora Yolanda Lira, del Centro Interdisciplinario de Investigación para el Desarrollo Integral Regional (CIIDIR) Unidad Durango, mencionó que de acuerdo con encuestas oficiales, del total de empresas de alimentos 70 por ciento son de confitería, y de éstas 60 por ciento son micro empresas, por lo que sería viable que con poca inversión emprendan una fuente de empleo.



Explicó que los trabajos iniciaron con un grupo de mujeres de la ciudad de Cuernavaca, Morelos, de la zona de Milpa Alta y de la colonia Popotla, en la Ciudad de México, a quienes les ha dado capacitación para elaborar chocolates, pastillas de goma (gomitas), dulce de leche, malvaviscos, chiclosos y caramelos, entre otros, con la técnica tradicional.

Sin embargo, con el propósito de ofrecer productos que ayuden al cuidado de la salud, a algunos confites se les han incorporado nutraceuticos (vitaminas y fibra), mientras que a algunos chocolates les agregan el extracto de algunas plantas que pueden ayudar a regular el metabolismo de la glucosa, cuyas propiedades se evalúan previamente en el laboratorio para garantizar la calidad y seguridad de las golosinas.

“Es importante señalar que no a todos los productos de confitería se les pueden incorporar nutraceuticos, porque algunos se elaboran a altas temperaturas; asimismo, es importante saber en qué momento del proceso se pueden agregar. A los chocolates, pastillas de goma y malvaviscos se les puede incorporar”, puntualizó.

La maestra Ramírez Schoettlin indicó que a las mujeres se les enseña a aplicar una metodología estandarizada, ya que si se fabrican artesanalmente el resultado puede variar.

La manufactura de todo alimento conlleva la aplicación de normas de calidad, por ello, se instruye a las participantes sobre las buenas prácticas de higiene (uso de cofia, cubrebocas y guantes), para garantizar la inocuidad de los productos de confitería.

La investigadora politécnica subrayó que aunque el proyecto se concibió para apoyar a las mujeres desempleadas, podría extenderse para ayudar a personas de la tercera edad y aquellas que como consecuencia de los sismos ocurridos el pasado mes de septiembre requieran iniciar un pequeño negocio para salir adelante.

Comentó que en el desarrollo del proyecto ha contado con la participación de la investigadora de la ENCB, Laura Esther Olgún Martínez y de estudiantes que se han titulado con el mismo.

===000===