



INSTITUTO POLITÉCNICO NACIONAL
COMUNICADO DE PRENSA

COORDINACIÓN DE COMUNICACIÓN SOCIAL

México, D. F., a 23 de enero de 2015

CELEBRA IPN CERTAMEN DE *ALIMENTOS INNOVADORES 2015*

- **El evento se llevó a cabo en el Centro Interdisciplinario de Ciencias de la Salud, Unidad Milpa Alta**

C-018

El Centro Interdisciplinario de Ciencias de la Salud, Unidad Milpa Alta (CICS-UMA), del Instituto Politécnico Nacional (IPN), realizó su certamen *Alimentos Innovadores 2015* que tiene como propósito la exposición de alimentos novedosos elaborados por los alumnos y enfocados a solucionar diversas problemáticas que se presentan en la población mexicana en materia de nutrición.

La exposición, que contó con la participación de al menos 70 alumnos de tercer semestre de la carrera de nutrición, forma parte de un programa de integración en el que se deben incorporar los módulos de enseñanza correspondientes a Química en Alimentos, Conservación de Alimentos y Microbiología de Alimentos, además de Formación de Emprendedores.

Los estudiantes, quienes también plantearon la creación de una empresa, presentaron un total de 16 productos, mediante los cuales pretenden aportar una mejor nutrición y

diversos beneficios a la población para combatir la obesidad, desnutrición, los altos índices de colesterol y otras afecciones crónicas.

En el certamen, el primer lugar lo obtuvo una leche vegetal a base de semillas de calabaza que lleva el nombre de *Prostazinc*. Se elaboró para ser consumida por hombres mayores de 35 años. Contiene una buena concentración de zinc y coadyuva a disminuir los riesgos de agrandamiento de próstata.

El segundo lugar fue para el helado *Kühi*, que aporta al consumidor una buena porción de vitaminas, minerales y fitonutrientes gracias a la combinación de cereal, leguminosa, fruta y verdura que convierten el tradicional postre en un complemento alimenticio.

Se otorgó el tercer lugar al proyecto *Xocolat*, un atole elaborado a base de harina de maíz y soya, conjunción de elementos con los que se obtiene una proteína de alto valor biológico. También contiene jugo de rábano negro, cuyas propiedades permiten bajar los niveles de colesterol en la sangre y ayuda en la disolución de cálculos biliares.

Durante la ceremonia inaugural, efectuada en el lobby de la dirección del plantel, Susly Tania Brenis Vázquez, Jefa del Departamento de Nutrición del CICS UMA, destacó que los estudiantes presentaron productos innovadores que son resultado de los conocimientos adquiridos en las aulas.

El CICS UMA proporciona una formación de alta calidad para profesionales en ciencias de la salud, capaces de brindar atención nutricional a toda la población. Sus egresados cuentan con la capacidad de atender a la población con herramientas científicas, tecnológicas, ecológicas y humanísticas, con un alto sentido de responsabilidad social.

===000===