



Comunicado 395
Ciudad de México, 11 de octubre de 2018

COLACIÓN DEL IPN PARA COMBATIR DESNUTRICIÓN Y OBESIDAD INFANTIL

- ***El producto fue creado con tilapia y chapulín, ambos poseen nutrientes cuyo consumo es deficiente entre la población***

Con una colación rica en proteínas y fibra, de carne de tilapia y chapulín, estudiantes del Instituto Politécnico Nacional (IPN) proponen mejorar la alimentación de los niños y así evitar problemas de desnutrición y a su vez obesidad infantil.

El producto elaborado en la planta piloto de carnes de la Escuela Nacional de Ciencias Biológicas (ENCB) por Alan Alfie Castillo, Ariadna Cuéllar Grajales, Monserrat Neri Jiménez y Ámbar Ortega Rubio, podría incluirse como parte del almuerzo escolar y de esa forma sustituir el consumo de productos que no aportan beneficios nutricionales.

Además de contribuir a mejorar la alimentación, los estudiantes de Ingeniería Bioquímica subrayaron que la colación denominada *Tibolín* permitiría promover el consumo de tilapia y chapulín.

Los jóvenes politécnicos señalaron que la tilapia aporta proteínas de alto valor biológico, es un alimento con pocas calorías y contiene ácido docosahexaico (DHA), el cual forma parte de los ácidos grasos omega 3; además, por su textura favorece el proceso de digestión.

En tanto los chapulines son insectos que, aunque se consideran plaga, poseen alto contenido proteico, son de fácil digestión, cuentan con importante cantidad de fibra y grasas amigables con el organismo, aparte de ser ricos en calcio, magnesio y vitaminas A, B y C.

Los alumnos de la ENCB indicaron que con ambos ingredientes forman una masa y elaboran bolitas que someten a un proceso de horneado, por lo que no es necesario realizar ningún proceso adicional para consumir el alimento, el cual se puede comer directamente del empaque, o bien, acompañarlo con alguna ensalada.

Destacaron que la colación es una alternativa viable para mejorar la alimentación infantil y es apta para personas de cualquier edad. Un punto más a favor de *Tibolín* es que no contiene conservadores, porque el proceso de horneado la conserva en buen estado hasta por tres semanas.





Instituto Politécnico Nacional
“La Técnica al Servicio de la Patria”

DIRECCIÓN GENERAL
Coordinación de Comunicación Social

Los estudiantes politécnicos mencionaron que al igual que ellos hay otros estudiantes y egresados de la ENCB que utilizan chapulines para elaborar distintos productos, lo cual abre un abanico de posibilidades para consumirlos en beneficio de la salud y al mismo tiempo evitar que sigan siendo plaga de cultivos como el maíz.

--o0o--

