



Ciudad de México, a 12 de diciembre de 2017

## COMUNICADO DE PRENSA

### ESTUDIANTES POLITÉCNICOS MUESTRAN ALIMENTOS INNOVADORES

- En la *52 Expo IBQ* realizada en la Escuela Nacional de Ciencias Biológicas dieron a conocer desarrollos que se enfocan al cuidado de la salud

#### C-926

Como un esfuerzo sostenido durante 26 años, la Escuela Nacional de Ciencias Biológicas (ENCB) del Instituto Politécnico Nacional (IPN) llevó a cabo la 52 edición de la *Expo IBQ*, en la que se exhibieron los productos alimenticios innovadores que, desarrollados por estudiantes de Ingeniería Bioquímica de los semestres octavo y noveno, se enfocan al cuidado de la salud.

En cada desarrollo se muestra la creatividad de los jóvenes y su habilidad para aplicar el conocimiento adquirido a lo largo de la licenciatura, todo ello con el propósito de elaborar productos que por no existir en el mercado son potencialmente comercializables.

Al inaugurar el evento, el jefe del Departamento de Ingeniería Bioquímica, Raúl Chávez Alvircio, destacó que cada semestre los estudiantes cristalizan sus ideas con la guía de los profesores y expuso la importancia de que continúen con esa perspectiva de creatividad para que al egresar no sean empleados, sino que aspiren a ser fuente de trabajo para otras personas.



Los invitó a realizar el estudio de mercado correspondiente para constituir nuevas microempresas que pongan al alcance de la sociedad los productos que incidan en el cuidado de la salud y como apoyo al tratamiento de distintas enfermedades.

A su vez, el profesor Rodolfo Arturo Guerrero Huerta, profesor de la planta piloto de frutas y hortalizas, mencionó que la *Expo IBQ* es una muestra de los alcances que puede tener el trabajo en equipo y exhortó a los estudiantes para que aprovechen la infraestructura con que cuenta la escuela, que les permite desarrollar prototipos con la calidad que marcan las normas oficiales mexicanas.

Los desarrollos tecnológicos que se mostraron en la edición 52 de la *Expo IBQ* se desarrollaron en las plantas piloto de alimentos cárnicos, lácteos, cereales, frutas y hortalizas, bajo estrictos estándares de calidad e higiene.

Algunos productos que participaron en la muestra fueron: botana a base de frutas y verduras adicionada con proteína de pescado, queso tipo gruyere enriquecido con proteína de soya; jamón de carne de borrego adicionado con amaranto; pizza con masa elaborada a base de berenjena; sazónador a base de carne de pavo enriquecido con fibra y fitoquímicos provenientes del brócoli; aprovechamiento del nanche para elaborar productos reducidos en calorías y tarta elaborada a base de maíz, frijol y amaranto apta para celíacos.

===000===