



Ciudad de México, a 17 de diciembre de 2017

COMUNICADO DE PRENSA

ELEVAN POLITÉCNICOS VALOR NUTRICIONAL DE SAZONADOR BOTANERO CON CHAPULINES

- **Estudiantes del CECyT 10 elaboraron un "chilito en polvo" para fomentar el consumo del insecto que puede proporcionar grandes beneficios alimenticios a la población**

C-937

Por su alto valor proteínico, de vitaminas y aminoácidos esenciales, estudiantes del nivel medio superior, del Instituto Politécnico Nacional (IPN), decidieron convertir a los chapulines en un sazónador de botanas que, a diferencia de los comerciales, aporta grandes beneficios alimenticios.

Chilpulín es el nombre que jóvenes del Centro de Estudios Científicos y Tecnológicos (CECyT) 10 "Carlos Vallejo Márquez", dieron a su "chilito en polvo" para fomentar el consumo del insecto en la dieta diaria pero de una manera atractiva, sobre todo para quienes no se atreven a comerlo en su forma original.

"Al hacer nuestra investigación nos encontramos con algunas recomendaciones de la Organización Mundial de la Salud (OMS) que considera la ingesta de insectos con grandes beneficios ambientales, para la salud y el medio social", apuntaron.

Explicaron que los chapulines proporcionan un alto contenido de proteínas con casi 70 por ciento en 100 gramos, ofrecen una mayor cantidad de energía que algunos granos como soya o trigo; se digieren con facilidad; contienen lisina, aminoácido esencial para el buen funcionamiento del cuerpo; vitaminas A, B1, B12 y C; además de minerales como calcio, zinc y magnesio.



Rubí Zurisaday Albarado López, Nallely Atzin Sánchez Galán, José Alonso Rojas Vázquez, Ana Hitzel Miranda Terrones, Eduardo Alejandro Cote García, María Fátima Gutiérrez Hernández, Ana Karen Solís Méndez y Laura Godínez Rodríguez, estudiantes del CECyT 10, adquirieron los chapulines más comunes y al estar deshidratados, los pulverizaron para obtener un polvo fino que envasaron sin conservadores ni colorantes artificiales para adicionar a jícamas, pepinos, naranjas y otras frutas, así como verduras.

Los jóvenes, que actualmente estudian las carreras técnicas de Diagnóstico y Mejoramiento Ambiental, Metrología y Control de Calidad y Telecomunicaciones, propusieron esta forma de sazónador de botanas en la asignatura de biología, cuando estudiaban las cadenas tróficas

Bajo la asesoría de los profesores Ana Cristina Castilla Ángeles y Juan Carlos Villeda Laparra, los politécnicos también notaron que el consumo de especies locales, como son los chapulines, puede impulsar la economía mexicana, pues los productores locales tienen la posibilidad de convertirse en proveedores del producto.

===000===