



INSTITUTO POLITÉCNICO NACIONAL
COMUNICADO DE PRENSA

COORDINACIÓN DE COMUNICACIÓN SOCIAL

México, D.F., a 21 de diciembre de 2013

ELABORAN GALLETAS CON CHAPULINES

- **Las galletas representan una alternativa viable para enriquecer la alimentación**
- **Son elaboradas por alumnos del Centro Interdisciplinario de Ciencias de la Salud (CICS) Unidad Milpa Alta del IPN**

C-337

Con el propósito de contribuir a fortalecer la nutrición y reducir los índices de obesidad de niños de 4 a 12 años, alumnos del Instituto Politécnico Nacional (IPN) elaboraron galletas fortificadas con proteínas de alta calidad obtenidas a base de chapulines.

Berenice Cruz Gómez, Itzel Rivera Blancas, Laura Jared Araujo Mestiza, Tania Ordoñez Ildefonso, Andrea Yamilee Méndez Molina y Alejandro Rojas López, estudiantes del Centro Interdisciplinario de Ciencias de la Salud (CICS) Unidad Milpa Alta, son los desarrolladores del producto denominado “Chapiretas”, el cual planean comercializar a bajo costo.

Los alumnos explicaron que la calidad de la proteína del chapulín es muy similar al patrón establecido por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), ya que el contenido total de proteínas en 100 gramos de carne es de 55 por ciento, mientras que esa misma cantidad de chapulines contienen 65 por ciento del

nutriente, por lo que las galletas representan una buena alternativa para enriquecer la alimentación.

Los alumnos de la Licenciatura en Nutrición indicaron que las proteínas juegan un papel determinante en el organismo, debido a que inciden favorablemente en la formación celular, la constitución y reparación de tejidos y músculos, así como en el mejoramiento de la consistencia de la sangre.

Además de proteínas, los chapulines también contienen vitaminas B1 y B12, así como aminoácidos esenciales para la alimentación del ser humano.

Señalaron que además de los nutrientes que aportan los chapulines, las galletas están espolvoreadas con azúcar glas y tapioca (almidón extraído de la yuca), el cual es un alimento energético de primer orden que facilita la digestión de los alimentos; otro de sus beneficios es que no contiene gluten y por ello la pueden consumir personas intolerantes a esa glicoproteína. Es rica en vitamina "C", complejo B y en minerales como el potasio, hierro y calcio.

Destacaron que el producto fue elaborado conforme a la norma de calidad internacional para fabricar galletas y de acuerdo con las pruebas sensoriales que realizaron, el producto tuvo una buena aceptación, pues su sabor es agradable al paladar.

Los jóvenes politécnicos mencionaron que, de acuerdo con la tabla de valores nutricionales, para cubrir los requerimientos diarios de proteínas y carbohidratos los niños sólo necesitan consumir cuatro "Chapiretas".

Consideraron que debido a que los pequeños tienen un gusto especial por las galletas, las cooperativas escolares podrían ser un punto de venta accesible para ellos.

===000===