

# Zanafest: crean alimento nutritivo que acompaña al migrante



Las carreras de Biotecnología ([IBT](#)), Nutrición y Bienestar Integral ([LNB](#)) y Diseño Industrial ([LDI](#)), se unieron bajo el concepto de **Zanafest**, donde lograron la creación de un panecillo altamente nutritivo, de buen sabor y duradero, que puedan cargar los migrantes en parte de su recorrido hacia la frontera.

Alineados con el objetivo 2 de desarrollo sostenible de la **ONU: “Hambre cero”** y con la **Red de Pérdidas y Desperdicio de Alimentos del Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONACYT)**, y en el marco del Día Internacional del Alimento, los alumnos de dichas carreras realizaron una colecta dentro de la comunidad del Tecnológico de Monterrey en Guadalajara con la intención de que al aportar un artículo que probablemente estuviera de más en su despensa, los estudiantes pudieran aprovecharlo al máximo para la elaboración de la receta que ellos mismos desarrollaron.

Gracias al apoyo de la comunidad Tec, se lograron obtener 350 zanahorias que se transformaron en la misma cantidad de bolitas de pan, cada una con valor nutricional de una comida completa.

Cabe señalar que otra parte de los ingredientes fueron donados por el **Banco de Alimentos**, el cual desde el año pasado ha colaborado con la carrera de LNB, en aquella ocasión para la realización del Sopafest –donde se diseñaron y repartieron más de 200 sopas en comedores del Cerro del 4.

“En México tenemos el problema de obesidad y diabetes, pero también tenemos un problema de desnutrición y son los polos opuestos, pero este trabajo creo que ayuda a las 2 partes, por un lado el diseño de alimentos para mejorar nuestra salud y el aprovechamiento de recursos que tenemos para aprovechar y no desperdiciar y la conciencia de compartir” compartió María José Rivas Arreola, profesora de IBT y una de las líderes de Zanafest.



/>>

**Desde su trinchera**

El trabajo multidisciplinario se ha dejado ver en este proyecto, dónde cada área aporta su granito de arena para llevarlo a cabo.

**Nutrición y Bienestar Integral** previamente realizó una investigación sobre el estado actual en el que llegan los mirantes a Guadalajara y también hizo una proyección de la posible degradación que pueda ocurrir hasta su nuevo establecimiento y de esta manera saber qué tipo de nutrientes les son más benéficos.

**Bioteología** estableció los elementos que permiten mantener un alto valor nutricional en el panecillo, así como maximizar su duración.

**Diseño Industrial** participó mediante la generación de un empaque que permite la fácil transportación y protección del alimento.

La participación especial del **chef Alfonso Cadena**, dueño y creador del restaurante “La Leche” en Puerto Vallarta y “El Hueso” en Guadalajara, ambos en Jalisco; quien se encargó que la receta tuviera un sabor agradable para el consumidor.



/>>

También se involucró **Arquitectura** (ARQ) y Biotecnología, para lograr que todos los desperdicios orgánicos que se generaron para esta producción sean aprovechados para la realización de composta que beneficie al Invernadero del Campus Guadalajara.

“Esperamos que esto se derive en que nosotros generemos conciencia y cambiemos nuestro comportamiento como productores, como consumidores; vamos a contribuir en gran medida en un problema que es de una comunidad, pero que involucra a todo el país”, concluyó Rivas Arreola.

Tras finalizar la preparación y empaquetado de estos panecillos, serán distribuidos en una comunidad migrante atendida por las Hermanas Vizcaínas y en la Casa del Migrante, ubicada en el Cerro del 4.