

# Crean y distribuyen galletas altamente nutritivas para los migrantes

Crean y distribuyen galletas altamente nutritivas para los migrantes

**Karla Pérez | Campus Guadalajara**

Alineados a los **Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS)**: Hambre Cero (número 2) y Consumo y Producción Responsable (número 12) se desarrolló la actividad de Semana i **Diseño de Alimentos para Migrantes**.

En ella 20 alumnos de diversas carreras como Biotecnología, Mecatrónica, Relaciones Internacionales, Diseño Industrial e Ingeniería Química, unieron esfuerzos con la finalidad de disminuir el deterioro en la salud que sufren los migrantes en su paso a la frontera debido a su mala alimentación.



/>>

María José Rivas, profesora del Departamento de Bioingenierías y coordinadora de esta actividad, comentó que previamente alumnos de Nutrición y Bienestar Integral (LNB) habían realizado un estudio de las condiciones que presentaban algunos migrantes albergados en el Cerro del Cuatro.

Gracias al estudio se estableció el reto nutricional que presenta esta comunidad, además de estableció que debía ser **durable**, no requerir refrigeración y ser **fácil de transportar**.



/>>

Así se elaboró la receta, con “cereales y semillas por los micronutrientes que pierden y la aportación de fibra que necesitan. Hecho con miel para hacer un aporte calórico importante y además sirve como conservador natural. Zanahorias y plátano para complementar el aporte calórico; y suero de proteína de leche, para que sea una fuente de proteína”, especificó la profesora.

Con esta agrupación de alimentos se consigue la creación de una galleta de aproximadamente 30 gramos, que de manera individual realiza una aportación mínima suficiente para un día.

Los jóvenes lograron realizar **100 porciones de estos bocadillos**, donde cada porción la conforman 4 galletas almacenadas en un empaque que permite la conservación y protección del alimento. Cabe señalar que el proceso de fabricación, además permite que la galleta se encuentre en buenas condiciones por más de un mes.

Alimento para migrantes />>

La Semana i es una dinámica donde a través de retos los jóvenes pueden explorar diversos conocimientos independientes a su carrera que les permiten abrirse a nuevos horizontes, ya sea para innovar dentro de su profesión o encontrar áreas de oportunidad en diversos puntos de encuentro con otras profesiones.

Tal es el caso de Alejandra Montserrat Medina Quirárte, alumna de quinto semestre de LNB, quien en esta semana pudo involucrarse con las áreas que le gustaría desarrollar de su profesión:

“A mí me interesa muchísimo la parte de **Smart Food y Salud Pública**, y esto sí se enfoca todo eso de aprender cómo desarrollar un alimento para una población en específico, el proceso, todo lo que se tiene que llevar a cabo, la organización”.



/>>

Todos los paquetes elaborados serán donados, el 50% se entregó al Banco de Alimentos quienes lo distribuirán a una Casa Hogar; el resto se repartirán en la Casa del Migrante ubicada en el Cerro del Cuatro.

La participación de esta dinámica les aportó un nuevo un nuevo significado de trabajo en equipo para un bien social, además de conocimientos de química de los alimentos.

Alimento para migrantes />>