

Este es el proyecto del Tec que crea alimentos para mujeres con cáncer



20 alumnos de Nutrición y Bienestar Integral del Tec Guadalajara, así como 7 profesores y 10 socios formadores -organizaciones invitadas- ayudarán a crear alimentos funcionales para mujeres con cáncer de mama de la Fundación Salvati.

Esta es la meta del **Pink Fest 2019 del Tec Guadalajara**, que lograrán por medio de la detección de requerimientos alimentarios de dichas pacientes y la creación del alimento de alto valor nutritivo, como parte de la iniciativa **“Nutrir +”**.

Los participantes son el total de **alumnos de quinto semestre**, lo que permite que **todas las materias** de su plan semestral están **orientadas al desarrollo del proyecto**.

*“Por ejemplo, en una materia van y **evalúan nutricionalmente a estas mujeres**. Y en otra **diseñan los alimentos funcionales**”,* dijo Daniela Gordillo, directora de Departamento Regional de Nutrición y Bienestar Integral,

Pink Fest cuenta con la orientación y ayuda de diversos **socios formadores** como:

- Banco Diocesano de Alimentos (BDA),
- Red de Desperdicio de Alimentos de CONACYT,
- Fundación Marisa,
- Fundación Salvati,
- Musa Creadora A.C.,
- Échale Coco *podcast* y
- Red Internacional *Thoughts for Food*.

La propuesta surge gracias a las profesoras Daniela Gordillo y María José Rivas. La primera explicó que: "*Octubre, además de ser el **mes de la alimentación**, es el **mes de la lucha contra el cáncer de mama**.*"

*"Por eso el diseño de los alimentos funcionales **incorpora el color rosa**, ya que ese color sigue como estandarte para la lucha contra el cáncer de mama y también es el de nuestra edición 2019".*

Nutrir + width="750" loading="lazy">

Resultados preliminares

Los alumnos trabajan divididos en 5 equipos y compiten entre ellos. En septiembre se realizaron las presentaciones para que un jurado, compuesto por profesores y pacientes de Salvati, **determinaran un ganador**.

*"Uno de los requisitos es que sea funcional y corresponda a las necesidades encontradas y que a la vez **nutra de manera más sostenible, saludable y a más personas**",* precisó Gordillo.

El diagnóstico presentó la necesidad de **reducir náuseas, ser refrescantes, nutritivos y bajos en azúcar**. A partir de esto, los alimentos varían entre barritas, galletas, *muffins* o congelados como paletas, helados o bolis.

El proyecto incluye *"una colecta al interior del campus de donaciones en la que esperamos juntar el dinero suficiente para comprar la materia prima y así producir **más de 100 piezas del producto**"*, compartió la profesora.

Desde el 17 de septiembre, todos los alumnos y el personal de la carrera, portan *pins* para aceptar **donaciones**. Y estas podrán realizarse hasta el **15 de octubre**.

Nutrir + width="900" loading="lazy">

*"La idea es que la **Comunidad Tec done**, si ven los pins con cualquier alumno, donen. Desde 5 pesos podemos alcanzar mucho.*

*"El **remanente del dinero** recolectado irá directamente a las mujeres de la Fundación Salvati para tratamientos de **quimioterapia, radioterapia, prótesis, mangas para linfedema o pelucas**",* comentó Daniela Gordillo.

El *Pink Fest* incluye una actividad previa: la conferencia “**Las delicias de emprender**”, impartida por la empresaria **Marisa Lazo**, fundadora de la pastelería que lleva su nombre. La charla será el próximo 2 de octubre, abierta al público y gratuita.

Es la **cuarta ocasión** que alumnos, profesores y socios formadores ponen en marcha la iniciativa “Nutrir+” del Tec de Monterrey, campus Guadalajara. Comenzó hace 3 años con los siguientes proyectos:

1. **Sopa-Fest.**- Para adultos mayores del Cerro del Cuatro, en 2016,
2. **Zana-Fest.**- Para migrantes dentro de la Zona Metropolitana de Guadalajara, en 2017,
3. **Roll-Fest.**- Para niños, bajo la tutela de una casa hogar, en 2018 y
4. **Pink-Fest.**- Para mujeres con cáncer de mama, en 2019.

Nutrir + width="6000" loading="lazy">

El proyecto está alineado con los **Objetivos de Desarrollo Sostenibles (ODS)** de la Organización de las Naciones Unidas (ONU), en especial el número **12: Producción y consumo responsable, al elaborar un producto ecológico, económico y sostenible.**

Agenda de actividades:

- **18 de septiembre**, presentación final y elección de ganador,
- **20 de septiembre**, diseño de empaques junto con alumnos de diseño,
- **02 de octubre**, conferencia “Las delicias de emprender”,
- **15 de octubre**, último día para hacer donaciones y
- **16 de octubre**, presentación de los alimentos funcionales y donaciones a Fundación Salvati.

SEGURO QUERRÁS LEER TAMBIÉN:

