

Producen en el Tec alimentos funcionales para mujeres con cáncer



En la búsqueda de **crear un alimento capaz de reducir náuseas, refrescante, nutritivo y bajo en azúcar**, estudiantes del Tec Guadalajara desarrollaron el **“Pinkboli”** para pacientes mujeres con **cáncer de mama**.

El alimento funcional está realizado como parte de la **iniciativa “Nutrir +”** a partir de proteína de origen vegetal.

Incorpora **fresas, zanahorias, betabel, jugo de limón, proteína vegana, miel de abeja, chía, linaza, agua y stevia** en su formulación.

“Tiene un alto aporte proteico; es rico en vitamina A y C. Es un antioxidante nutritivo con un sabor ácido y fresco”, agregó la profesora Daniela Gordillo, co-creadora de esta iniciativa del Tec de Monterrey y líder del **Pink Fest 2019**.



width="1000" loading="lazy">

El proyecto evaluó deficiencias y detectó requerimientos nutricionales de mujeres con cáncer de mama, para después diseñar alimentos funcionales y **reparar sus deficiencias alimentarias y también reducir los efectos que produce la quimioterapia, como la náusea.**

Los estudiantes trabajaron divididos en 5 equipos.

Participaron **20 alumnos de quinto semestre de Nutrición y Bienestar Integral (LNB)**, junto con estudiantes de **Diseño Industrial**, 7 profesores y 10 socios formadores -organizaciones invitadas- en colaboración con la **Fundación Salvati**.

De acuerdo a la profesora Mariana Orellana, se realizó **una producción de 140 bolis**, los cuales son **ricos en antioxidantes y proteína.**

Además, *“tienen una presentación factible para su consumo durante la quimioterapia.*

“Es una presentación en frío que les ayuda a reducir náuseas, vómito y la misma sensación de cansancio. Los bolis fueron diseñados especialmente para ellas”, agregó.



width="1020" loading="lazy">

Los participantes de la iniciativa social presentaron y repartieron **50 Pinkbolis** ante pacientes y colaboradores de la Fundación Salvati el pasado 21 de octubre.

El alimento funcional **equivale a una porción y media de carne y a una porción de verduras.**

Nutricionalmente, se trata de 200 calorías y 11 gramos de proteína vegetal.

El remanente -90 pinkbolis- se repartirán a otras mujeres del Instituto de Cancerología del Hospital Civil.

Estas actividades son en el marco del **Día Mundial de la Lucha contra el Cáncer de Mama** que se celebra el 19 de octubre.



width="1020" loading="lazy">

Diseño con propósito

La iniciativa incluyó un empaque diseñado según 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**.

Así se seleccionó **“Enredada en betabel”** creación de la alumna Mariana Franco Verduzco. El empaque, al igual que el alimento, fue seleccionado por un jurado a partir de un concurso interno.

“Me inspiré en las enredaderas porque me parece muy interesante la forma en la que crecen y se apoyan en otros elementos de la naturaleza... Escuché las experiencias que nos contaron las pacientes y me inspiraron a poner el corazón en este proyecto”, aclaró Mariana.

Las características a tomar en cuenta fueron:

- Resaltar el color del alimento,
- Conservación de temperatura y humedad,
- Promover una experiencia gratificante al consumir el alimento,
- Ser de un material factible, y

- Generar emociones antes, durante y después del consumo.

“Conforme se descongele el boli, las pacientes podrán enredarlo en su cuerpo para contrarrestar la sensación de calor en la piel que causa la quimioterapia a través del tacto”, comentó Mariana.



width="1020" loading="lazy">



width="1020" loading="lazy">

Desarrollar el sentido humano

La directora de Fundación Salvati en Guadalajara, Georgina Fregoso, comentó que *“los alumnos y profesores del Tec no hicieron el proyecto como otra simple tarea, sino que lo hicieron con todo su corazón”*.

Añadió, *“muchas pacientes me han comentado que el producto sí les está sirviendo. Muchas tienen ampollas y sufren de resequedad en la boca y con el boli se les calma”*.

Asimismo, la profesora Orellana comentó que *“es una manera de mostrarles proyectos reales como los que hay una vez que terminen la carrera. Así **se comprometen, sensibilizan y solidarizan con las personas**”*.

Junto con el desarrollo del alimento, el proyecto implicó una colecta al interior del campus de donaciones para comprar la materia prima y así producir las de 140 piezas del producto, indicó la académica.



width="1020" loading="lazy">

El dinero excedente de la recolecta **se donó directamente a las mujeres de la Fundación Salvati** para tratamientos de quimioterapia, radioterapia, prótesis, mangas para linfedema o pelucas.

En su cuarta edición, el **Pink Fest** contó con la orientación y ayuda de diversos Socios Formadores -organizaciones vinculadas al proyecto- 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*.

Nutrir+

El proyecto que busca nutrir de manera **sostenible, saludable y consciente** a más personas.



2017 Zana-Fest

Para migrantes dentro de la Zona Metropolitana de Guadalajara. Comida desarrollada con base a una proyección del proceso de reestablecimiento y sus necesidades específicas.



2018 Roll-Fest

Para niños bajo la tutela de una casa hogar. Se entregaron 300 rollos de fruta y 200 bolas energéticas (galletas altas en proteína).



2019 Pink-Fest

Para mujeres con cáncer de mama. El propósito de esta edición fue diseñar alimentos saludables y funcionales para reparar las deficiencias nutricionales de mujeres con cáncer de mama.



2016 Sopa-Fest

Para adultos mayores del Cerro del Cuatro. 150 platillos entregados al comedor de la Parroquia de Nuestra Señora del Refugio.



Tecnológico
de Monterrey

CONECTA

Las noticias del Tec



width="1020" loading="lazy">

SEGURAMENTE QUERRÁS LEER TAMBIÉN:

