

Apr 15, 2019 | Escrito por Daniel Escobar | 0

Foto: Archivo

Estudiantes de un instituto tecnológico de la provincia de Huarney, en la región peruana de Ancash, **elaboraron un chocolate con pescado en polvo para combatir la anemia en los niños de esta localidad**, de intensa actividad pesquera, según informaron este domingo los medios locales. El chocolate Sublizez es elaborado con pescado deshidratado, especialmente cabinza y lorna, que es nativo de Huarney, al cual se le agrega dulce y se convierte en polvo.

Este insumo es mezclado con el chocolate y se presenta en dos tamaños que tienen un precio de 50 centavos de sol (15 centavos de dólar) o un sol (30 centavos de dólar) por unidad, según reportó la agencia estatal Andina.

Huarney es una localidad en la costa de la región Ancash, al norte de Lima, famosa por sus playas y su actividad pesquera que también convierte a esta provincia en un apetitoso destino gastronómico.

En Perú, la anemia afecta al 41,1 % de niños menores de tres años de edad, de acuerdo al último reporte del Instituto Nacional de Estadística e Informática (INEI). La costa del país, como Huarney, tiene un índice de anemia de 37,8 %, mientras que en la sierra y la selva supera el 50,2 % y 50,5 %, respectivamente.

El docente Anthony Morales le planteó a sus alumnos en el instituto de Tecnología Pesquera de Huarney que desarrollaran una golosina para los niños que pueda contribuir a su nutrición y reducir los índices de anemia en los menores de la región.

“Vimos que tenemos niños con altos índices de anemia y es contradictorio que en Huarney, donde abunda el pescado, pase esto. Entonces, un día viendo a mis sobrinos, a los que tenía que ofrecerles dulces para que acepten comer, se me ocurrió mezclar algo nutritivo con lo que le guste a los niños”, declaró Morales a la agencia Andina. **Inicialmente, el proyecto intentó mezclar el polvo de pescado con caramelo, pero no tuvo una presentación atractiva para los niños, razón por la cual se inclinaron por el chocolate.**

“Se me ocurrió mezclarlo con chocolate y salió bastante agradable; el color se prestaba, y el sabor y olor típico del pescado era imperceptible”, expresó Morales.

Después de pasar la prueba con dos especies de pescado, los alumnos van a desarrollar otras versiones del Sublizez con anchoveta y pejerrey, otras especies que abundan en el mar de Perú.

Contenido Relacionado: [Alimentos que ayudan a combatir la anemia](#) [1]

Categoría:

- [Salud](#) [2]

Addthis:

Antetitulo: En Perú

Del día: No

Créditos: YVKE Mundial/ EFE

Titulares: Si

Destacada: No

Source URL: <http://radiomundial.com.ve/article/producen-chocolate-elaborado-de-pescado-para-combatir-anemia>

Links:

- [1] <http://radiomundial.com.ve/node/10525>
[2] <http://radiomundial.com.ve/categoria/Salud>