

Guatemala, 28 de Febrero del 2014
Informe 2 - 2014

Licenciada
Clariza Lisbeth Castellanos Díaz
Viceministra de Cultura
Su Despacho

Estimada Licenciada Castellanos:

De la manera más atenta me dirijo a usted con el propósito de presentarle mi informe de actividades correspondiente al **mes de Febrero** del presente año, según contrato Administrativo por Servicios Profesionales Numero145-2014 aprobado mediante Acuerdo Ministerial Numero 52-2014, y para el cobro de mis honorarios estoy presentando **factura Serie A numero 00005**

Actividades realizadas:

1. Entrega de protocolo de investigación para aprobación al Comité de Ética del Incap bajo el título: Evaluación de ocho dietas a base de oleaginosas en la ganancia de peso de ratas Wistar. Investigación la cual permitirá evaluar la calidad proteica que contienen las oleaginosas maní y ajonjolí, que son materia prima principal de los ATLC que están siendo elaborados por el proyecto Mani+ como intervención para combatir la desnutrición.

2. Preparación de las dietas con las que serán alimentadas las ratas Wistar durante los 28 días que dura la investigación. Este proceso incluye extracción de aceite de las semillas de maní y ajonjolí para poder procesarlas y obtener como producto final una harina.
3. Asistencia a conferencia de Hierro Microencapsulado para conocer los avances sobre el uso de la tecnología del hierro, mineral el cual es esencial para la alimentación humana.
4. Coordinación con entidades que pueden ser de apoyo para el desarrollo del proyecto Mani+, en busca oportunidades de crecimiento como lo es Guatemala Próspera y la Universidad Francisco Marroquín.

Resultados obtenidos:

1. Durante los próximos días se espera la retro alimentación y aprobación por parte del Comité de Ética del protocolo, para poder iniciar con la parte experimental que consistirá en alimentar a un grupo de ratas Wistar durante 28 días con distintas dietas a base de oleaginosas, y así poder comparar la eficiencia de la calidad de la proteína de éstas en la ganancia de peso de las ratas. Este estudio será de gran utilidad como respaldo científico de los efectos metabólicos que produce Mani+.
2. Hasta la fecha se cuenta con $\frac{3}{4}$ partes de la dieta total preparada para alimentar a las ratas Wistar (harina de oleaginosas maní y ajonjolí).
3. Se tiene el conocimiento de la nueva tecnología que existe sobre el hierro como suplemento, llamada hierro taste free, el cual posee las mismas características del hierro suplemento convencional, con la diferencia que éste puede agregarse a los alimentos y fórmulas alimenticias sin alterar el sabor de las mismas.

4. Se está apoyando a la elaboración de cartas de presentación y material de exposición para entidades interesadas en dar su apoyo a la prevención de la desnutrición crónica a través del alimento complementario Mani+, mejorando la alimentación y calidad de vida de los niños en Guatemala.



Jessica M. Dardón Arias

Vo.B



Carlos Enrique Batzín Chojof
Ministro de Cultura y Deportes