

ALIMENTO PARA PERROS CON DESECHOS DE COMIDA DE LOS HOGARES

AUTORES: Melissa Acosta Mora

Arturo Cangas Sorza

Marieli Edén Olivar Bahena

Adriana Admira Rojas Pavón

Norma Gabriela Villaseñor Valdés

PROFESORA: Q.F.B. Luz del Carmen Martínez Corona

Auxiliar de Laboratorio: Alma L. Cruz de la Paz

Escuela: Colegio Oquetza

Área en que participa: Categoría Científica, Ciencias Biológicas, Biomédicas y Químicas; Proyecto Escolar.

ANTECEDENTE

Teniendo en cuenta que en el mundo se desperdician toneladas de alimentos; tanto en restaurantes, como en escuelas, hogares y no se habla en la agricultura, surge la hipótesis de si se pueden crear croquetas o galletas para perros de los desechos de alimentos, para aprovechar éstos; reducir la contaminación y la gran cantidad de sustancia química como el caso de la melanina, un químico que se usa para la fabricación de plásticos y fertilizantes, que han sido incorporados en algunas croquetas comerciales, causando deficiencias renales en los animales que consumen esta sustancia, lo que ha orillado a muchas personas a alimentar a sus mascotas con la comida que les ha sobrado.

OBJETIVO

- ❖ Elaborar croqueta para perros a partir de los desperdicios de comida de los hogares, con la finalidad de reducir dicho contaminante.
- ❖ Que el alimento sea 100 % natural, sin conservadores ni aditivos que pongan en peligro la vida de la mascota.
- ❖ Apoyar la economía de las familias, reduciendo gastos en la compra de croquetas comerciales.

MARCO TEÓRICO

Datos de la FAO revelan que en México el descuido en el manejo de alimentos representa pérdidas de hasta 20% entre el productor y el consumidor, principalmente en cereales y frutas, sin contar el desperdicio que se genera en los hogares, restaurantes y comedores. Cerca de 40 mil personas podrían alimentarse diariamente si se reciclase ese alimento. En Brasil, cerca de un 64 % de lo que se planta se pierde en la cadena productiva; 20% en la

cosecha, 8% en el transporte y almacenamiento, 15% en el procesamiento, 30% en proceso culinario y ámbitos alimentarios. Se señala que alrededor de 70 mil toneladas de alimentos van a la basura anualmente. Las cifras son aún mayores en los países desarrollados. En Gran Bretaña se difundió un estudio revelando que se desperdician cada año más de cuatro millones de toneladas de alimentos. Lo que más se desperdicia son las verduras y el pan. Además, la mayor parte de esa comida se va a tiraderos convencionales, en lugar de ser aprovechada en fertilizantes, o ingresar en circuitos de bancos de alimentos, comedores populares o producción de Bioenergía. El exceso de materia orgánica en descomposición genera grandes cantidades de fosfatos y nitrógeno, de donde resulta el proceso de eutroficación o sobrealimentación del medio acuático por el gran depósito de nutrientes que reduce la cantidad de oxígeno en el agua, trayendo como consecuencia la muerte de peces y seres acuáticos por asfixia.

Dentro de la comunidad del colegio 8 de cada 10 alumnos tienen un perro en su hogar, por lo que realiza gastos en la compra de algún tipo de comida canina. Realizar en sus casas las croquetas a disminuido tanto en su economía como en los desperdicios de alimentos generando menos contaminación, y hacer conciencia de este mal.

METODOLOGIA

PARTE I

Recolectar comida desechada de las casas con los compañeros de clase.

Elegir la de menor tiempo de refrigeración, que esté en buen estado y que la hayan desechado.

Pesar el alimento a utilizar

PARTE II

Procesar el alimento

Elaborar figuras

Hornear

PARTE III

Pesar el alimento ya horneado

Ofrecerle al perro el alimento

PARTE IV

Empacar las croquetas con las bolsas de papel recicladas

DESARROLLO

MATERIAL

1 Licuadora

1 Horno eléctrico
1 espátula
1 bolsa de papel hecha de papel reciclable

DESPERDICIO DE COMIDA

Arroz
Tortilla
Jamón
Pan
Frijoles

Se recolecta el alimento, se elige el que este en buen estado, se realiza una bitácora de los alimentos que serán procesados y se pesan, después se incorpora todo en una licuadora para triturarlo agregando agua, se forma una masa espesa y se coloca harina o avena para que se formen las figuras. Se hornean, se pesa, y se dan a probar a los perros.

RESULTADOS

En la elección de los alimentos se obtuvieron 310 g de desperdicio de alimento el cual incluía: pan blanco, frijoles, arroz y jamón.

Al ser procesados y horneados se obtuvo la cantidad de 450g.

Se repartieron entre los alumnos que tienen perro en su casa

Todos los perros se comieron las croquetas con gusto, y no se obtuvo ningún perro enfermo en los días siguientes.

Se realizaron bolsas 100% hechas a mano con papel reciclado para el empaque de las croquetas.

Comparando los precios de croquetas comerciales tienen un costo de \$10.00 el kilo, utilizando esta metodología en el costo es de \$ 5.00 el kilo.

CONCLUSIONES

Se comprobó que la elaboración de la croqueta a partir de desechos de alimentos disminuye espacio del refrigerador, gasto de energía de éste y sobre todo que generaría una menor reducción de contaminante en el medio ambiente y es otra manera de generar un bien a nuestro planeta. Los alimentos que consumimos no les afectan tampoco a los animales, y tienen la aportación alimentaria equilibrada. Y sobre la economía en los hogares genera una reducción de gastos, como de aprovechar los desechos produciendo este alimento.

BIBLIOGRAFIA CONSULTADA

www.noticiasparalosconsumidores.com/.../369-alimento-adulterado-nada-nuevo-para-los-chinos-sostiene-el-peri... - 21k -
<http://no-mas-hambre.blogspot.com/2008/08/el-desperdicio-de-alimentos-en-poca-de.html>

Cantú, F., Limón S, Piñón E, Herrera, I., Mejía J. QUIMICA 3, (2003), Ediciones Castillo, Cuarta edición.