



KEFIR: Un alimento probiótico a costo cero

Expandiendo el Kefir

i Información general

Síntesis

El proyecto Kefir funciona desde el 2003. En sus 14 años de existencia ha acercado los beneficios de este probiótico a más de 7000 personas y ha formado decenas de extensionistas y estudiantes integrando el trabajo profesional y el compromiso social, articulando comedores con distintos espacios de la Universidad y participando de los espacios de discusión sobre extensión.

La experiencia adquirida en estos años ha hecho que el proyecto se repiense constantemente, reformulando sus prácticas y objetivos, construyendo una relación de ida vuelta con los comedores integrantes del proyecto, articulando sus saberes con los nuestros, nutriéndonos de sus preguntas.

El objetivo de este año para el proyecto es la incorporación de nuevos comedores que permita la llegada de este alimento a más personas.

Convocatoria

Convocatoria Ordinaria 2017

Palabras Clave

Promoción salud

Nutrición

Manipulación de Alimentos

Articulación con Universidad

Soberanía Alimentaria

Línea temática

DESARROLLO, ORGANIZACIÓN SOCIAL Y DERECHOS HUMANOS

Unidad ejecutora

Facultad de Ciencias Exactas

**Facultades y/o colegios
participantes**

Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales

Destinatarios

Los principales beneficiarios de este proyecto son comedores comunitarios y establecimientos educativos de La Plata, Berisso y Ensenada. También particulares que concurren a las charlas y entregas de gránulos y estudiantes de la UNLP.

En otro plano también lo son estudiantes participantes del proyecto que tienen sus primeras experiencias en extensión y que pueden tener una nueva perspectiva de su formación profesional a través de las prácticas solidarias.

Localización geográfica

Con eje en la Facultad de Ciencias Exactas de la UNLP, este proyecto se desarrolla articulando con comedores de La Plata, Berisso y Ensenada.

Facultad de Ciencias Exactas.

Calle 47 y 115. La Plata.

Copa de leche "Eulalia Zelaya"-98 y 118-Villa Elvira

Centro Comunitario en Extensión N° 8 "El Molino" – Punta Lara – Ensenada.

Calle 5 entre 12 y 14

Jardín de Infantes "Medalla Milagrosa"

Calle 118 N° 870 entre 523 y 524 – Tolosa – La Plata

Hogar de Día " Laura Vicuña" -Don Bosco e/La Merced y Aristóbulo del Valle
Ensenada

Casa del Niño Crecer-518 esq 209-Abasto

Comedor de María-520 y 161-M. Romero

Centros Comunitarios de Extensión Universitaria

- Centro Comunitario de Extensión Universitaria N°8 "El Molino Piria e Isla Santiago"
-

Cantidad aproximada de destinatarios directos

240

Cantidad aproximada de destinatarios indirectos

1200

☰ Detalles

Justificación

El Kefir es una leche fermentada originaria del Cáucaso. Se lo consume desde hace miles de años y se encuentra descrito en el Código Alimentario Argentino. A nuestro país llega con los inmigrantes del este europeo junto con sus costumbres y saberes. Esa así que en Argentina se produce en forma artesanal a partir de leche y gránulos de kefir en comunidades de migrantes que pasaron la tradición y los gránulos de generación en generación y de familia a familia. Desde hace varios años se estudian las propiedades y potenciales beneficios del kefir en el CIDCA. Se ha comprobado que el Kefir no se contamina en las condiciones de elaboración artesanal, inhibe el crecimiento de microorganismos contaminantes de alimentos y tiene un efecto bactericida sobre enteropatógenos. Otros investigadores han demostrado su capacidad inmunomoduladora en animales de laboratorio.

Las enfermedades diarreicas agudas continúan siendo uno de los problemas de salud pública más serios en los países en desarrollo, en los que constituyen una de las causas principales de enfermedad y muerte en los niños menores de 5 años y en nuestro país la prevalencia de parasitosis intestinales es grande principalmente en sectores de bajos recursos donde además el acceso a una dieta variada se ve limitado.

Es en este contexto donde el consumo regular del Kefir puede redundar en un efecto benéfico en la salud del consumidor, al prevenir diarreas y mejorar el estado nutricional e inmunológico.

Por eso el proyecto apunta a trabajar principalmente con comedores comunitarios e institucionales donde la asistencia de niños es importante, principalmente en los últimos tiempos en que la concurrencia a estos establecimientos a aumentado.

Por otra parte, el estudio de estrategias de incorporación de nuevos alimentos al habitus alimentario es importante para repensar planes que tiendan a garantizar el acceso a una alimentación saludable, segura y construidos en forma horizontal con los consumidores.

La práctica del proyecto genera una vinculación de ida y vuelta, donde el equipo "universitario" se nutre de los saberes y reflexiones de los integrantes comunitarios del proyecto y revierte en un proceso que por un lado han generado nuevas líneas de investigación, pero además por otro fuertemente devuelven una mirada sobre el hacer profesional y su responsabilidad. Consideramos que esto es de un gran valor formativo para los futuros profesionales.

Objetivo General

El objetivo vertebrador de este proyecto es la divulgación del consumo y propiedades del kefir, en particular en comedores comunitarios e instituciones educativas de La Plata, Berisso y Ensenada, garantizando el acceso de estas comunidades a un alimento probiótico, que de otra manera lo harían a través de un producto comercial, limitando su llegada. A partir de esta práctica se pretende la formación de estudiantes con destrezas en el trabajo comunitario y en el proceso de intercambio de saberes académicos y populares con la comunidad.

Objetivos Específicos

- Continuar con la distribución gratuita de gránulos de kefir a comedores, instituciones educativas, familias y villas de emergencia para elaboración de Kefir.
- Continuar con las actividades de capacitación teórica y práctica de estudiantes en trabajo de campo que generen destrezas en prácticas solidarias, técnicas etnográficas y asesorías técnicas sobre elaboración e inocuidad de alimentos.
- Continuar con el entrenamiento periódico de los responsables de los Comedores, villas de emergencia e instituciones educativas y sus familias beneficiarias en elaboración, consumo, conservación y alternativas de preparación del Kefir; y en tópicos sobre nutrición y salud.
- Controlar la inocuidad microbiológica del kefir elaborado en los comedores o instituciones educativas.
- Continuar con el estudio de los procesos culturales de incorporación del kefir entre los niños y las familias de los comedores e instituciones educativas, mediante herramientas etnográficas y artísticas.
- Realizar encuentros periódicos generales de todo el grupo: alumnos, docentes, miembros de las comunidades participantes, junto a invitados de otros grupos de extensión a fin de analizar y comparar metodologías y resultados

Resultados Esperados

- 1- Incorporación de la leche fermentada, como una práctica cultural entre los usuarios del proyecto.
- 2- Incremento del grupo de estudiantes que participan del grupo y permanencia en el tiempo.
- 3- Incremento del grupo de comedores e instituciones educativas que participan del proyecto.
- 4- Realización de capacitación permanente al interior del grupo con temáticas como Antropología de la Alimentación, Métodos de investigación cualitativa y seminario mensual sobre avances en investigación sobre kefir.
- 5- Seguimiento a las actividades tecnológicas y culturales en los comedores e instituciones educativas a través de visitas de los estudiantes y las reuniones generales mensuales.
- 6- Encargadas de comedores, Docentes y madres de familia empoderadas de conocimientos teóricos y prácticos sobre diversos tópicos en alimentación, nutrición, salud, probióticos y kefir.
- 7- Registro del control permanente sobre la calidad microbiológica del kefir producido en los comedores y de las herramientas empleadas para la corrección de errores en su fabricación.
- 8- Avance en el conocimiento etnográfico de los procesos culturales de incorporación del consumo del kefir

9- Establecer un vínculo entre los estudiantes universitarios y la realidad socio-económica de otros grupos, para producir en un futuro cercano un cambio sustancial en el perfil del profesional universitario, integrando más sólidamente aspectos técnico académicos con la acción social y humanística.

Indicadores de progreso y logro

1.RESULTADO: Incorporación de la leche fermentada como una práctica cultural entre los usuarios del Programa;

INDICADOR DE PROGRESO: Total personas que consumen kefir por año;

INSTRUMENTO: Listado con el número de consumidores mensuales del kefir por institución. Consiste en un planilla que cada encargado llena a diario con el número de personas que toman el kefir

2.RESULTADO: Incremento del grupo de estudiantes que participan del grupo y permanencia en el tiempo;

INDICADOR DE PROGRESO: Número de estudiantes anuales y evolución anual: % incremento = $\frac{(\text{No. final est.} - \text{No. inicial est.})}{\text{No. inicial est.}} \times 100$;

INSTRUMENTO: Listado de estudiantes que son dados de alta y de baja anualmente. Seguimiento de su participación a través de los diarios de campo.

3.RESULTADO: Incremento del grupo de comedores e instituciones educativas que participan del proyecto; INDICADOR DE PROGRESO: % incremento anual: $\frac{(\text{No. final inst.} - \text{No. inicial inst.})}{\text{No. inicial inst.}} \times 100$;

INSTRUMENTO: Listado de instituciones que entran al proyecto y seguimiento de su participación en actividades en los diarios de campo.

4.RESULTADO: Cursos de capacitación permanente al interior del grupo;

INDICADOR DE PROGRESO: Curso realizado y terminado en categoría de extensión u otras. No. De seminarios de investigación realizados;

INSTRUMENTO: Certificado de asistencia al curso a los participantes. Listado de participantes.

5.RESULTADO: Seguimiento a las actividades tecnológicas y culturales en los comedores e instituciones educativas a través de visitas de los estudiantes, las jornadas artísticas y las reuniones generales trimestrales;

INDICADOR DE PROGRESO: Cumplimiento de las actividades programadas: % cumplimiento = $\frac{(\text{Act. progr.} - \text{Act. no realizadas})}{\text{Act. programadas}} \times 100$. Paper y artículos de divulgación publicados sobre estas actividades. Productos de las actividades artísticas sobre kefir;

INSTRUMENTO: Planilla de control de las actividades mensuales y anuales programadas, Diarios de campo, laboratorio social y artículos publicados, Actividades artísticas desarrolladas alrededor de diversos tópicos del kefir.

6- RESULTADO: Encargadas de comedores, Docentes y madres de familia empoderadas de conocimientos teóricos y prácticos sobre diversos tópicos en alimentación, nutrición, salud, prebióticos y kefir;

INDICADOR DE PROGRESO: Capacitaciones dictadas; Asistencia de los encargados; Discusiones de retroalimentación durante y al final de las capacitaciones. Aplicación de los conocimientos en la práctica cotidiano;

INSTRUMENTO: Listado de capacitaciones y número de asistentes, Registro en Diario de Campo, Encuesta aplicada en las instituciones.

7. RESULTADO: Registro del control permanente sobre la calidad microbiológica del kefir producido en los comedores y de las herramientas empleadas para la corrección de errores en su fabricación;

INDICADOR DE PROGRESO: Informes de resultados sobre la calidad microbiológica del kefir. Análisis de los resultados y toma de decisiones en los laboratorios sociales;

INSTRUMENTO: Diario de Campo, Planilla de informes microbiológicos

8. RESULTADO: Avance en el conocimiento etnográfico de los procesos de incorporación el consumo del kefir;

INDICADOR DE PROGRESO: Conceptualización del kefir en la población: identidad asignada, cualidades asignadas a su consumo, lugar que ocupa en las comidas e hibridación con alimentos autóctonos,

INSTRUMENTO: Diarios de campo. Actividades artísticas. Publicación de un artículo de revista y un capítulo de libro.

9. RESULTADO: Vínculo entre los estudiantes universitarios y la realidad socio-económica de otros grupos;

INDICADOR DE PROGRESO: Debate, discusiones y participación de los estudiantes en la realidad social y adquisición de capacidad de la interpretación y generación de alternativas;

INSTRUMENTO: Diarios de campo Nuevos extensionistas, Participación de otros grupos de extensión o de la universidad.

10. RESULTADO: Página web actualizada;

INDICADOR DE PROGRESO: Página Web modificada en la página de la Facultad de Ciencias Exactas de la UNLP;

INSTRUMENTO: Modificación de la página web del grupo

Metodología

En el grupo se realiza un trabajo de capacitación dirigido tanto a destinatarios del proyecto (encargadas de comedores, familias relacionadas) como a docentes, alumnos e investigadores de la UNLP dándose gran importancia a la adquisición e intercambio de saberes. En la comunidad se realizan capacitaciones en temas relacionados con salud; probióticos en alimentos; preparación y conservación del kefir y manipulación de alimentos. Los participantes de la Facultad de Ciencias Exactas se encuentran realizando capacitación permanente en métodos cualitativos y etnográficos, donde adquieren herramientas para participar de la dinámica comunitaria en la fabricación y consumo del kefir, buscando comprender el proceso de incorporación y los significados que adquiere entre quienes lo consumen e igualmente asesorando en el aspecto tecnológico.

Acceso a destinatarios del proyecto: El acceso a los destinatarios se entiende como la posibilidad de entrar en contacto con ellos y presentar la propuesta del proyecto de extensión. Esto se logra a través del "portero", definido como un actor social que ya es conocido por dichos comedores y que goza de su confianza (Taylor y Bogdan, 1994). Esto se logra por dos vías. La primera es a través de la Cátedra Libre de Salud y Derechos Humanos de la Facultad de Ciencias Exactas de la UNLP y el Consejo Social de la Universidad Nacional de La Plata. La segunda vía de entrada, que deriva de la anterior, son las familias de los niños asistentes a los comedores. En este caso los niños actúan como porteros ya que el kefir está incorporado en sus dietas y lo reconocen como "saludable".

Escenarios de trabajo y distribución gratuita de los gránulos: El grupo "Kefir, un alimento probiótico a costo cero", trabaja desde hace varios años con los comedores: "Desayunando y Cenando con mis amiguitos", "Centro de Acogida Laura Vicuña", Jardín de Infantes "La Medalla Milagrosa" y "Juanito Laguna" - Tambo 6 de Agosto, en los cuales el kefir ha sido aceptado e incorporado como práctica cultural entre los niños asistentes a dichas instituciones. Además de estos comedores, se incorporarán 5 escenarios en donde se llevará el kefir. En cada lugar queda asignado uno o dos encargados de liderar la fabricación y entrega y como contacto para las diversas actividades que se hacen a lo largo del año con el kefir. En cuanto a la divulgación entre las familias se organizan encuentros de entrega de gránulos y capacitación permanente en los mismos comedores o instituciones educativas donde se invita a participar a todas las madres de los niños que estén interesadas en producir el kefir en sus hogares.

Técnicas etnográficas: se realizan diarios de campo de cada encuentro y laboratorios sociales semanales donde se analizan los diarios de campo de las visitas, tomando decisiones metodológicas, teóricas y avanzando en las conclusiones sobre los temas de análisis como la incorporación del kefir en comedores y familias. Los laboratorios sociales son además espacios de reflexión sobre la propia práctica extensionista y profesional, brindando nuevas miradas sobre el propio hacer y constituyéndose por lo tanto en importantes espacios formativos. También se realizan encuentros cuatrimestrales entre comedores participantes, familias incorporadas y miembros del grupo para compartir las experiencias y discutir avances y correcciones en el proyecto.

Seguimiento etnográfico a los comedores, instituciones educativas y familias que producen y consumen Kefir. Se conserva el modelo de "encuentros de asesoría e intercambio". La etapa inicial de los encuentros consiste en el acceso ya descrito del grupo al escenario para establecer el contacto con la persona encargada, quien es capacitada por el grupo Kefir en la preparación y recetas. En la etapa secundaria, la encargada de la preparación es acompañada mediante encuentros de intercambio semanales con el grupo de estudiantes. Por otro lado, los estudiantes se nutren de las estrategias de preparación y elaboración del producto; de la apropiación del conocimiento por parte de los beneficiarios, su conceptualización del kefir, la estrategia de divulgación que la encargada emplea entre los niños y el aprovechamiento creativo de los recursos.

Laboratorio social semanal y de lecturas sobre Técnicas etnográficas y Seminario mensual de investigación sobre el kefir: El grupo realiza un laboratorio social semanal donde se analizan los diarios de campo y se discuten textos y experiencias sobre el trabajo antropológico, extensionista y en campo. Además se realizará un seminario anual sobre avances realizados en el CIDCA y la Cátedra de Microbiología o en otros grupos de investigación sobre la capacidad inhibitoria del kefir contra microorganismos patógenos, con miembros del grupo e invitados especialistas en el área.

Seguimiento tecnológico y microbiológico al Kefir preparado en comedores, instituciones educativas y familias: en la cátedra de microbiología se realiza examen microbiológico trimestral al Kefir preparado en cada escenario, dirigido por una docente de la cátedra de microbiología y ejecutado por una becaria doctoral y los estudiantes de grado. Los resultados son entregados en las reuniones mensuales acompañados de una asesoría técnica en relación a los resultados.

Actividades

- Distribución gratuita de gránulos de kefir en los comedores para elaborar la leche fermentada Kefir.
 - Entrenamiento a los responsables de cada escenario para la elaboración, consumo y conservación de Kefir.
 - Visitas de asesoría y Reunión general trimestral.
 - Formación de los estudiantes mediante cursos y trabajo de campo y asesorías técnicas en elaboración e inocuidad de alimentos.
 - Seminario permanente de Antropología de la Alimentación.
 - Seguimiento etnográfico sobre la incorporación del kefir a las prácticas alimentarias de los beneficiarios.
 - Control de la inocuidad microbiológica del Kefir elaborado en los comedores, instituciones educativas y de los consumidores.
 - Participación en espacios de intercambio de experiencias con otros grupos de extensión universitaria y ONGs.
 - Encuentros periódicos de alumnos, docentes y responsables en los comedores y en los laboratorios de la Facultad de Cs. Exactas
 - Incorporación de nuevos comedores del partido de La Plata, y alrededores.
 - Realización de Jornadas de Actualización sobre Investigaciones sobre Kefir
 - Realización de Jornadas de Actualización sobre Investigaciones sobre Kefir
-

Cronograma

ACTIVIDAD	MES												
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Activación de gránulos y preparación material capacitación	X			X			X			X		X	
Entrenamiento responsables		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Formación estudiantes	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Etnografía	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Control microbiológico			X	X		X		X		X	X		
Espacios intercambio est-ONG-inst					X				X				
Encuentro laboratorios						X				X			
Incorporación comedores		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Reunión General Instituciones							X						X
Evaluación actividades informe anual							X						X

Bibliografía

Código Alimentario Argentino (art. 553 res.1276, 19/7/88), Reglamento Técnico Mercosur de Identidad y Calidad de Leches fermentadas (Res. 47/97 -2.1.2.1.3-; XXVIII GMC-Montevideo)

Codex alimentario Argentino. 576-Res MS y As No 295 del 14 de Abril de 1999.

Internacional Dairy Bulletin.

Fuller 1989. J. of Appl. Bacterial. 66:365-78 Probiotics in man and animals

Fuller, 1991. Gut. 32: 439-42 Probiotics in human medicine

Steven R. Hertzler, Shannon M. Clancy (2003). Kefir improves lactose digestion and tolerance in adults with lactose maldigestion. J Am Diet Assoc.103:582-587

Garrote, G. 1999. Kefir: una leche fermentada para la industria Alimentaria. Tesis Doctoral.

Facultad de Ciencias Exactas. Universidad Nacional de La Plata.

- Garrote, G., A. Abraham, and G. L. De Antoni. 2000. Inhibitory power of Kefir: The role of organic acids. *J. Food Prot.* 63:364-369.
- Garrote, G., A. Abraham, and G. L. De Antoni. 2001. Chemical and microbiological characterization of kefir grains. *J. Dairy Res.* 68:639-652.
- Hugo, A. De Antoni, G. Pérez, P (2006). *Lactobacillus delbrueckii* subsp *lactis* strain CIDCA 133 inhibits nitrate reductase activity of *Escherichia coli*. *Int J Food Microbiol* 111: 191–196.
- Pérez, P. F.; Minnaard, J. ; Rouvet, M. ; Knabenhans, C. ; Brassart, D. ; De Antoni, G. L. and Schiffrin, E. J. 2001. Inhibition of *Giardia intestinalis* by extracellular factors from lactobacilli: an in vitro study. *Appl. Environ. Microbiol.* 67 : 5037-5042.
- Zubillaga, M. et col. 2001. Effect of probiotics and functional foods and their use in different diseases. *Nutrition Research* 21: 569–579
- Sherwood, L. 2000. Probiotics and Gastrointestinal Health. *The American Journal of Gastroenterology. Suppl* , 95(1).
- Joyanes, M., Marcos, A. 2001. Probiotics: Nutritional properties and factors involved. *Revista española de Nutrición Comunitaria.* 7: 28:33
- UNICEF. 1998. Para toda la Infancia, Salud, Educación, igualdad, protección, así la humanidad avanza. Informe Nutrición Panorama General.
- UNICEF. 2000. Vitamin and Mineral deficiency. A global progress report. www.micronutrient.org.
- Golowczyc, M. Mobili, P. Garrote, G. Abraham, A and De Antoni, G. 2007. Protective action of *Lactobacillus kefir* carrying S-layer protein against *Salmonella enterica* serovar Enteritidis. *International Journal of Food Microbiology* 118, 264-273
- Kakis, E., Abraham, A.; Perez, P.; De Antoni, G. Inhibition of *B. cereus* by kefir grains fermented milk. 2007. *Journal of Food Protection.* 70: 2613-2616.
- Hugo, A. A.; Kakisu, E. J.; De Antoni, G. L. and Pérez, P. F. 2008, *Lactobacilli* antagonize biological effects of enterohaemorrhagic *Escherichia coli* in vitro. *Lett. Appl. Microbiol.* 46 : 613-619.
- Golowczyc M. A., Gugliada M. J., Hollmann A., Delfederico L, Garrote G. L., Abraham A. G., Semorile, G. L., De Antoni G. L. 2008. Characterization of homofermentative lactobacilli isolated from kefir grains: potential use as probiotic. *Journal of Dairy Research.* 75: 211-217
- Humen, M., De Antoni, G, Benyacoub, J., Costas, M., Cardozo, M., Kosubsky, L., Saudan, K., Bruand, A., Blum, S., Schiffrin, E., Pérez, P. 2005. *Lactobacillus johnsonii* La1 antagonizes *Giardia intestinalis* in vivo. *Infection and Immunity* 73: 1265-1269.
- Echeverría; I. Garrote; G. De Antoni, G. 2007. Formulación de una leche fermentada probiótica y con bajo contenido de lactosa. *Tecnología Láctea Latinoamericana.* Año XII, 48: 44-47. Editorial Publitec. Argentina.
- Serradell, M.; Romanin, D., Garrote, G.; De Antoni, y Rumbo, G. "Selección de microorganismos con capacidad de modulación de la respuesta innata en epitelio intestinal empleando un sistema reportero CCL20-luciferasa". LI Reunión anual de la Sociedad Argentina de Investigación Clínica (SAIC) y LIV Reunión anual de la Sociedad Argentina de Inmunología (SAI), realizado en Mar del Plata, Argentina, los días 8 al 11 de Noviembre de 2006.
- Bolla, P., Kakisu, E. J., Reta, M., Romero, L., Abraham, A.G., De Urraza P, De Antoni, G. 2006. Determinación de vitaminas del grupo B en leche fermentada con gránulos de kefir. Congreso Internacional de Ciencia y tecnología de Alimentos. 15-17 de noviembre. Córdoba. Argentina.

2006

- Vinderola, G., Perdigón, G., Duarte, J., Farnworth, E., Matar, C. 2006. Effects of the oral administration of the products derived from milk fermentation by kefir microflora on immune stimulation. *J Dairy Res.* 73(4):472-9.
- Taylor, S. Bogdan, R. 1994. *Introducción a los Métodos Cualitativos de Investigación.* Barcelona: Paidós. p.: 50-94.
- Cruz, Juan. 1993. Light and Heavy: Antropología de la Semántica Alimentaria. *Antropológica* : 13,14. pp. 115 -133.
-

Sostenibilidad/Replicabilidad

El proyecto se inicia después de acumular una investigación de 5 años en el tema por parte del grupo del CIDCA y la Cátedra de Microbiología de la Fac. Cs. Exactas. La investigación sobre el kefir se sigue llevando a cabo en ambos lugares y de la misma han surgido 11 tesis de Doctorado y Maestría aprobadas y 7 trabajos finales de Licenciatura. El Proyecto "Kefir, un alimento probiótico a costo cero" esta dentro del Programa de Extensión Universitaria en Alimentos y Salud (PEAS), acreditado en la Fac. de Cs. Exactas. Este proyecto comenzó a desarrollarse en el año 2003 y sigue realizando de forma ininterrumpida. Ha ganado dos premios de Voluntariado del Ministerio de Educación de la Nación, en los años 2006 y 2008 En este proyecto se propone una innovación del proyecto acreditado y subsidiado en 2010. La misma consiste en la incorporación del consumo de la leche fermentada en las familias asociadas a los comedores, en villas de emergencia y la implementación del proyecto en nuevos comedores de La Plata y otras ciudades como Avellaneda, Resistencia (Chaco) y Bahía Blanca . Esto no sólo consiste en la incorporación de un alimento beneficioso para la salud sino de una práctica que requiere cambios en la vida cotidiana de quienes lo consumen exigiendo de ellos la dedicación en el cuidado del gránulo, el control de la fermentación, la actitud responsable y abierta a nuevos conceptos que trae consigo un cambio en los ritmos cotidianos de quien lo fabrica. Para lograr estos objetivos el proyecto realiza educació y un acompañamiento permanente de la población que se incorpora. Una innovación introducida en la presente convocatoria es la inscripción de los gránulos de kefir CIDCA como producto alimenticio.

Autoevaluación

Laboratorios Sociales semanales : analizamos los resultados de las actividades semanales y hacemos mejoramiento de la metodología, conclusiones, etc. para continuar el trabajo territorial. Involucran los participantes de la UNLP y los de las organizaciones cuando pueden asistir.

Reuniones bimensuales con las organizaciones para evaluar los resultados.

En todas las actividades evaluativas se tomaran los indicadores de logros para determinar como va el avance del proyecto.

Participantes

Nombre completo	Unidad académica
De Antoni, Graciela (DIRECTOR)	Facultad de Ciencias Exactas (Profesor)
Leon Pelaez, Angela Maria (CO-DIRECTOR)	Facultad de Ciencias Exactas (Jefe de Trabajos Prácticos)
Diosma, Gabriela (COORDINADOR)	Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales (Jefe de Trabajos Prácticos)
Bellavita, Lucas Agustin (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Exactas (Alumno)
Etcheverry, Leda (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Exactas (Profesor)
Castillo, Martin Cristian (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Exactas (Alumno)
Leguiza, Damián Agustín (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Exactas (Alumno)
Olalde, Manuela (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Exactas (Alumno)
Cosentino, Coll Daniel Alejandr (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales (Alumno)
Farromeque Vasquez, Sherley Catherine (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Exactas (Alumno)
Hurtado Cuba, Angel Gustavo (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Exactas (Alumno)
Correa Franco, Mariana (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Exactas (Graduado)
Canevari, Tomas (PARTICIPANTE)	Facultad de Periodismo y Comunicación Social (Alumno)
Fogolini, Nicolas (PARTICIPANTE)	Facultad de Periodismo y Comunicación Social (Graduado)
Galeano, Mariana Alejandra (PARTICIPANTE)	Facultad de Bellas Artes (Graduado)
Targett Diana Beryl, Targett Diana Beryl (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Exactas (Otra)

Nombre completo	Unidad académica
Cecotti, Martina (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Exactas (Graduado)
Cabrera Natalia Alina, Cabrera Natalia Alina (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Exactas (Alumno)
Macchi, Marianela (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Exactas (Graduado)
Demarco, Veronica Edith (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Exactas (Alumno)
Iriquin, Julieta (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Exactas (Alumno)
Puppo, Jorge Andres (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Exactas (Alumno)
Zapata, Roberto Antonio (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Exactas (No-Docente)
Gamba, Raúl (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Exactas (Graduado)
Cadierno, Maria Pilar (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Exactas (Alumno)
Fittipaldi, Antonela Soledad (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Exactas (Alumno)
Moscoso, Verónica Victoria (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Exactas (Alumno)
Brandi, Lucia Cristina (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Exactas (No-Docente)
Zarate Lapenta, Jhoys Jose (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Médicas (Alumno)

Organizaciones

Nombre	Ciudad, Dpto, Pcia	Tipo de organización	Nombre y cargo del representante
COPA DE LECHE "EULALIA ZELAYA"	La Plata, Buenos Aires	Organización o movimiento social	Eulalia Zelaya, Responsable
COMEDOR LOS PIBES	Romero, Melchor, La Plata, Buenos Aires	Organización o movimiento social	Claudia Egues, Responsable
CENTRO COMUNITARIO EN EXTENSIÓN N° 8 "EL MOLINO"	Ensenada, Buenos Aires	Centro comunitario de extensión universitaria (CCEU)	Noely Sola, Coordinadora
JARDÍN DE INFANTES "MEDALLA MILAGROSA"	Tolosa, La Plata, Buenos Aires	Establecimiento de educación preescolar	Yanina Cattini, Responsable
HOGAR DE DÍA "LAURA VICUÑA"	Ensenada, Buenos Aires	Asociación	Hermana Susana, Responsable
CASA DEL NIÑO CRECER	Abasto, La Plata, Buenos Aires	Organización o movimiento social	Sofía Brischetto, Responsable