Kefir, un probiótico solidario

Un alimento de bajo costo, beneficioso para la salud y que puede prepararse en forma casera

Información general

Síntesis

El proyecto de extensión “Kefir, un alimento probiótico a costo cero”, se conformó desde el año 2004 con el objetivo de divulgar el consumo de kefir mediante el suministro de gránulos de kefir a comunidades con bajos recursos económicos (familias, instituciones educativas y comedores comunitarios), ya que el producto se puede producir artesanalmente a bajo costo. La implementación de este proyecto durante catorce años nos permite confirmar que: el kefir además de ser beneficioso para la salud, se ha incorporado culturalmente en la región y su consumo se mantiene a través del tiempo. Pudimos observar que en la Facultad de Ciencias Exactas y a través de este proyecto se contribuye en la formación de profesionales con mayor compromiso social. La difusión de las actividades del proyecto por redes sociales y la prensa produjo el acercamiento de ONGs, particulares y médicos de la región interesados. El desarrollo del proyecto de extensión generó preguntas con respecto a sus propiedades, aplicaciones e innovaciones que fueron y están siendo contestadas a través de la investigación científica. Además de continuar con la ampliación del número de comedores, se implementará el proyecto dentro de la currícula de grado y se transferirá a otras Universidades Nacionales.

Convocatoria

Convocatoria Ordinaria 2018

Palabras Clave

Nutrición | Manipulación de Alimentos | Educación popular | Inclusión | Talleres

Línea temática	DESARROLLO, ORGANIZACIÓN SOCIAL Y DERECHOS HUMANOS
Unidad ejecutora	Facultad de Ciencias Exactas
Facultades y/o colegios participantes	Facultad de Ciencias Agrarías y Forestales Facultad de Periodismo y Comunicación Social

Destinatarios

Los destinatarios de este proyecto son comedores comunitarios, asociaciones de apoyo familiar, ONGs, escuelas secundarias, jardines de infantes , centros comunitarios de extensión y hogares de ancianos. Los mismos están localizados en la ciudad de La Plata y alrededores, en las ciudades de Ensenada, Chacabuco y Chascomús.
La Dirección de Gestión Territorial de la Prosecretaría de Políticas Sociales de la UNLP, nos solicitó la incorporación del Proyecto kefir para fortalecer comedores comunitarios. El Proyecto kefir, en coordinación con la Prosecretaría brindará educación con respecto a la manipulación de alimentos y la posibilidad de consumir este probiótico beneficioso para la salud en la copa de leche "Puro corazón" localizada en calle 11 y 134 de Villa Arguello.
Desde la Universidad Nacional de Rosario y la Universidad Nacional de Hurlingam nos han solicitado la posibilidad de implementar el Proyecto kefir en dichas instituciones. Para cumplir con este objetivo se firmarán acuerdos específicos, se transferirá la metodología (preparación de gránulos de kefir, entrega a los comedores, supervisión del consumo y análisis microbiológico del kefir preparado en los comedores) y se educará a los alumnos y docentes de las universidades respectivas.

Localización geográfica

El proyecto Kefir un Probiotico Solidario, del Programa de Extensión en Alimentos y Salud, promueve el consumo del kefir de leche en diferentes instituciones educativas y comedores de La Plata, Ensenada, Hurlingham, Chacabuco y Chascomus.

Centros Comunitarios de Extensión Universitaria

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

Cantidad aproximada de destinatarios directos

900

Cantidad aproximada de destinatarios indirectos

2000

Detalles

Justificación

El kefir es una leche fermentada probiótica milenaria, originaria del Cáucaso euroasiático, que en Argentina se produce artesanalmente, inoculando la leche con los gránulos de kefir. El kefir está descripto en el Código Alimentario Argentino. A través de las investigaciones realizadas en el Centro de Investigaciones y Desarrollo en Criotecnología de Alimentos (CIDCA) y la Cátedra de Microbiología de la Facultad de Ciencias Exactas, se ha demostrado que el Kefir no se contamina en las condiciones de elaboración artesanal, ya que inhibe el crecimiento de microorganismos contaminantes de alimentos y tiene un efecto bactericida sobre enteropatógenos. Otros investigadores han demostrado su capacidad inmunomodulatoria en animales de laboratorio. Por otra parte, las leches fermentadas, facilitan la absorción de algunos minerales como calcio y hierro no hemínico. Dadas las condiciones de pobreza y desnutrición en nuestro país y en Sudamérica en general, gran parte de la población infantil padece infecciones gastrointestinales. El consumo regular de kefir puede redundar en un efecto benéfico para la salud del consumidor, al prevenir diarreas y mejorar el estado nutricional e inmunológico. En este proyecto, el grupo promueve entre responsables de comedores comunitarios, instituciones educativas y familias, la incorporación del kefir a la dieta diaria, capacitando en aspectos relacionados con su preparación y conservación, realizando un control de la calidad microbiológica del producto y haciendo un seguimiento etnográfico de su incorporación. Este alimento se puede producir a muy bajo costo en los comedores y puede manejarse fácilmente y sin riesgo de contaminación en las condiciones de infraestructura de los comedores.
El proyecto kefir se ha desarrollado en la facultad de Ciencias Exactas desde el año 2004 en forma ininterrumpida, han participado del proyecto alrededor de 30 comedores de La Plata, Berisso y Ensenada. También ha sido ejecutado en la Universidad Nacional de Avellaneda con nuestra colaboración. Hemos visto que la inculturación del kefir ha sido exitosa en todos los casos; además todas las muestras de kefir que hemos analizado microbiológicamente nunca han arrojado un resultado que indique contaminación alguna.

Objetivo General

- Fortalecer la divulgación del consumo de leche fermentada con gránulos de kefir en comedores, familias e instituciones educativas de Argentina.
- Construir saberes entre los estudiantes y docentes, de la Facultad de Ciencias Exactas y de otras Facultades y Universidades, relacionados con aspectos generales del trabajo comunitario, procesos de intercambio de conocimientos y temáticas específicas referidas al kefir y sus propiedades.

Objetivos Específicos

- Continuar con la distribución gratuita de gránulos de kefir para la elaboración artesanal de la leche fermentada, en comedores, instituciones educativas, familias de sectores sociales con escasos recursos económicos y personas de la comunidad.
- 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, instituciones educativas, familias de sectores sociales con escasos recursos económicos y estudiantes de instituciones educativas, 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 e 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.
- Realizar tareas de investigación en el marco del Programa de Extensión de Alimentos y Salud (PEAS) sobre inquietudes surgidas de necesidades de los consumidores.
- Transferir el proyecto a otras Universidades Nacionales, mediante convenios y entrenamiento de sus estudiantes
- Introducir la posibilidad de participar en este proyecto a los estudiantes de grado de la carrera en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, mediante la curricularización de la extensión

---

Resultados Esperados

1- Incorporación de la leche fermentada, como una práctica cultural entre los usuarios del proyecto.
2- Incremento del número de integrantes que participan del proyecto y su permanencia en el tiempo.
3- Incremento del número de comedores e instituciones educativas que participan del proyecto.
4- Realización de capacitación permanente de los integrantes del grupo con temáticas tales como: Antropología de la Alimentación, Métodos de Investigación Cualitativa, avances científicos sobre el conocimiento del kefir (realizados en el marco de trabajos finales de licenciatura, de maestría y tesis doctorales) vinculados a este proyecto de extensión.
5- Seguimiento de las actividades tecnológicas y culturales en los comedores e instituciones educativas a través de visitas periódicas de los estudiantes- docentes y de la discusión en reuniones generales.
6- Empoderamiento de conocimientos teóricos y prácticos sobre diversos tópicos en alimentación, nutrición, salud, probióticos y kefir por parte de responsables de comedores, docentes y madres de familia.
7- Registro del control permanente sobre la calidad microbiológica del kefir producido en los comedores e instituciones 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- Establecimiento de 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.
10- Divulgación: actualización permanente de información en redes sociales y armado de material audiovisual sobre aspectos probióticos y tecnológicos del kefir. Realización de charlas abiertas a la comunidad.
11- Formar un grupo de integrantes del proyecto en técnicas de trabajo en campo, registro de la información y análisis de los datos de campo mediante un seminario semanal de formación en técnicas de campo.
12- Generar una experiencia de curricularizacion de los alumnos de la FCE que cursan Microbiología de Alimentos e la Licenciatura en Alimentos mediante su participación en trabajos prácticos que se realicen en el contexto del proyecto de extensión.
13- Transferencia del proyecto a las Universidades Nacionales de Rosario y Hurlingam

---

Indicadores de progreso y logro

1-INDICADOR DE PROGRESO: Número total de personas que consumen kefir por año.
INSTRUMENTO: Listado con el número de consumidores de kefir por institución. Planilla, completada por el encargado del seguimiento de cada comedor/institución, con el número de personas que consumen kefir.

2- INDICADOR DE PROGRESO: % incremento= {(Nº F – Nº I)/NºI}x100
Nº F: número final de participantes, Nº I : número inicial de participantes
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- INDICADOR DE PROGRESO: % incremento= {(Nº F – Nº I)/NºI }x100
Nº F: número final de instituciones, Nº I : número inicial de instituciones
INSTRUMENTO: Listado de instituciones que se incorporan al proyecto y seguimiento de su participación consignada en los diarios de campo.
4- INDICADOR DE PROGRESO: Número de asistentes al taller de trabajo en campo. Número de seminarios de investigación realizados.
INSTRUMENTO: Listado de participantes. Certificado de asistencia a los cursos
5- INDICADOR DE PROGRESO: Cumplimiento de las actividades programadas:
% cumplimiento = {AP-APn)/AP}x100.
AP:actividades programadas
APn :actividades programadas no realizadas
INSTRUMENTO: Planillas de control mensuales y anuales de las actividades programadas. Diarios de campo, laboratorio social y artículos publicados. Actividades artísticas desarrolladas alrededor de diversos tópicos del kefir. Videos, registro fotográfico
Artículos de divulgación publicados sobre estas actividades.
6- INDICADOR DE PROGRESO: Capacitaciones dictadas. Asistencia de responsables. Discusiones de retroalimentación durante y al final de las capacitaciones. Aplicación de los conocimientos en la práctica cotidiana.
INSTRUMENTO: Listado de capacitaciones y número de asistentes, Registro en los Diarios de Campo. Encuesta realizada en las instituciones.
7- 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- INDICADOR DE PROGRESO: Conceptualización del kefir en la población: identidad asignada, cualidades asignadas a su consumo, lugar que ocupa en las comidas e integración con alimentos autóctonos.
INSTRUMENTO: Diarios de campo. Actividades artísticas. Publicación de artículos de divulgación, capítulos de libros.
9- INDICADOR DE PROGRESO: Debate, discusiones y participación de los estudiantes en la realidad social. Adquisición de la capacidad de interpretación y generación de alternativas.
INSTRUMENTO: Diarios de campo. Nuevos extensionistas, Participación de otros grupos de extensión de la universidad.
10-INDICADOR DE PROGRESO: Página Web en la página de la Facultad de Ciencias Exactas de la UNLP
INSTRUMENTO: Modificación de la página web del grupo. Publicación de videos en Youtube y charlas abiertas a la comunidad.
11- INDICADOR DE PROGRESO:Asistentes al seminario, Numero de sesiones y tematicas discutidas.
INSTRUMENTO: Planilla con el número y nombre de asistentes, con el numereo de sesiones y

las tematicas discutidas.
12- INDICADOR DE PROGRESO: Numero de alumnos de la cursada que asistieron, lugar de visita, analisis realizado y resultados
INSTRUMENTO: Planilla con el numero y nombre de alumnos que asisiteron y realizaron el analisis, informe de los resultados entregados al comedor.
13- INDICADOR DE PROGRESO: Firma de convenios. Jornadas de capacitación para docentes y estudiantes de las universidades de Rosario y Hurlingam.
INSTRUMENTO: Convenio firmado. Certificado de capacitación

Metodología

En este Proyecto se realiza un trabajo de capacitación dirigido tanto a los destinatarios del mismo (responsables de comedores, familias relacionadas, instituciones educativas) como a docentes, alumnos e investigadores de la UNLP otorgando relevancia 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 capacitan de manera 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, además realizan el asesoramiento en aspectos tecnológicos.
A continuación se describen detalladamente diferentes aspectos metodológicos que se aplican en el proyecto tanto en la facultad como en territorio:
1- Acceso a destinatarios del proyecto, Escenarios de trabajo y distribución de los gránulos. El acceso a los destinatarios se entiende como la posibilidad de establecer contacto con ellos y presentar la propuesta del proyecto. Esto se logra a través del “portero”, definido como un actor social que ya es conocido en los escenarios o lugares del territorio donde se desea ingresar y que además es reconocido y goza de la confianza de la comunidad (Taylor y Bogdan, 1994).
2- Expansión del proyecto a otras universidades nacionales. A partir de la experiencia positiva obtenida con la Universidad de Avellaneda, se decidió aplicar la misma metodología para establecer convenios con las universidades nacionales de Rosario y Hurlingam. Esta metodología abarca:
- La firma de un convenio de cooperación con ambas universidades.
- La entrega de los gránulos y capacitación en preparación del kefir y conservación de los gránulos al grupo nuevo. - Acompañamiento en la primera etapa a la capacitación de los comedores y en la realización de las marchas de control de calidad microbiológica del kefir.
- Reuniones periódicas con el grupo nuevo.
3- Técnicas etnográficas: se realizan diarios de campo de cada visita a los comedores e instituciones educativas (Taylor y Bogdam, 1994) y laboratorios sociales semanales donde se analizan los diarios de campo, tomando decisiones metodológicas, teóricas y avanzando en las conclusiones sobre los temas de análisis. Además se realizan encuentros entre todas las

instituciones participantes.
4- Seguimiento tecnológico y microbiológico al kefir preparado en comedores, instituciones educativas y familias: en la cátedra de microbiología y el laboratorio de microbiología perteneciente a los Programas de Extensión se realiza el examen microbiológico del kefir preparado en cada escenario. Los resultados se entregan en las visitas a los comedores e instituciones acompañados de una explicación y asesoría técnica en relación a los mismos.
5- Curricularización de la extensión. En el marco de la asignatura Microbiología de Alimentos, realizaremos con los alumnos el trabajo práctico titulado: Análisis microbiológico de muestras fermentadas con kefir. Este consiste en visitar una institución educativa donde se prepara el kefir desde el año 2007, en el marco de la cual se discute sobre la elaboración, las condiciones del lugar y se toma una muestra. Los alumnos, en coordinación con las docentes de la materia analizarán la muestra determinando el recuento de bacterias lácticas, ácido lácticas, levaduras, y Escherichia coli. Una vez analizados los resultados, se realizará el informe, se llevará el mismo al comedor y se compartirán los resultados con las encargadas.
6- Se incorporarán para la divulgación dos graduados de la Facultad de Periodismo y Comunicación Social.

Actividades

- 1-Obtención de gránulos mediante su cultivo en leche para entregar a los consumidores: se realiza en el laboratorio PEAS diariamente mediante repique de los gránulos de kefir en leche. El excedente de gránulos se conserva congelado a -20°C.
- 2-Distribución gratuita de gránulos de kefir en los comedores para elaborar la leche fermentada: se realiza una charla informativa en el lugar y si los responsables aceptan se les entregan los gránulos con una explicación detallada del método para preparar el producto, los cuidados, las recetas.
- 3-Entrenamiento a los responsables de cada escenario para la elaboración, consumo y conservación de kefir.
- 4-Visitas de asesoría y toma de muestra para el análisis microbiológico. Se visitan las instituciones periódicamente para realizar un seguimiento del consumo y problemas que pudiera aparecer. Se toman muestras del producto para consumo para determinar su inocuidad.
- 5- Formación de los estudiantes mediante cursos y trabajo de campo y asesorías técnicas en elaboración e inocuidad de alimentos. Realizamos y continuaremos haciendo el taller de trabajo en campo y técnicas etnográficas.
- 6- Control de la inocuidad microbiológica del kefir elaborado en los comedores, instituciones educativas y de los consumidores. Se realizan las determinaciones especificadas en el Código Alimentario Argentino.
- 7- Participación en espacios de intercambio de experiencias con otros grupos de extensión universitaria y ONGs.

- 8- Encuentros periódicos de alumnos, docentes y responsables en los comedores y en los laboratorios de la Facultad de Cs. Exactas.
- 9- Realización de Jornadas de Actualización sobre Investigaciones sobre kefir
- 10- Divulgación. Mediante la página web, Facebook y videos en youtube
- 11-Curricularización de la extensión. En el marco de la cátedra de microbiología, realizaremos con los alumnos el trabajo práctico titulado: Análisis microbiológico de muestras fermentadas con kefir.
- 12- Expansión a otras Universidades. Se incorporarán durante el 2019 la Universidad Nacional de Rosario y Universidad Nacional de Hurlingam

Cronograma

Act	1-2	3-4	5-6	7-8	9-10	11-12	13-14	15-16	17-18	19-20	21-22	23-24
1	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
2		x		x		x		x		x		x
3		x		x		x						
4			x			x			x		x	
5	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
6			x			x			x		x	
7						x						x
8		x		x			x		x		x	
9						x						x
10	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
11						x					x	
12		x	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. E×ect 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 propierties and factors envolved. 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
Kakisu, 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., Schi×rin, 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 (año 2004) 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 12 tesis de Doctorado y Maestría aprobadas y 7 trabajos finales de Licenciatura. El Proyecto Kefir forma parte del Programa de Extensión Universitaria en Alimentos y Salud (PEAS), acreditado en la Facultad de Ciencias. Exactas. Ha ganado dos premios de Voluntariado del Ministerio de Educación de la Nación, en los años 2006 y 2008. En esta convocatoria se propone una innovación que
consiste en la curricularización de las actividades de extensión y la transferencia del proyecto a otras Universidades Nacionales (UNR Universidad Nacional de Rosario, UNAHUR - Universidad Nacional de Hurlingham). Por otra parte se continuará con las actividades estructurales del proyecto tal como fuera iniciado originalmente.
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 educación y un acompañamiento permanente de la población que se incorpora.

Autoevaluación

El proyecto "Kefir, un probiótico solidario" promueve el consumo de un alimento saludable, seguro, que se puede elaborar en forma casera sin riesgos de contaminación y de bajo costo de producción. Este alimento contiene microorganismos con propiedades probióticas que mejoran el balance de la microbiota intestinal y disminuye la incidencia de infecciones bacterianas. Por estas razones se propone aumentar el número de beneficiarios.
Por otro lado este proyecto contribuirá a la formación de futuros profesionales en una experiencia profundamente humana, al interaccionar, los docentes y alumnos, con responsables y asistentes a los comedores. Este aspecto de incremento de la conciencia social, también se logrará mediante la incorporación del análisis a microbiológico del kefir y las visitas a los comedores en la currícula de grado para los alumnos que cursen la asignatura

Microbiología de Alimentos.
Todos estos aspectos serán evaluados en forma permanente mediante reuniones periódicas que se realizarán en la Facultad de Ciencias Exactas, con los integrantes del proyecto y los responsables de las organizaciones participantes. Una herramienta de gran utilidad para la evaluación propuesta la constituyen los diarios de campo y las capacitaciones en técnicas etnográficas. En estas reuniones también se analizarán comparativamente los resultados obtenidos con los indicadores de progreso y logro.

Participantes

Nombre completo	Unidad académica
De Antoni, Graciela (DIRECTOR)	Facultad de Ciencias Exactas (Profesor)
Leon Pelaez, Angela Maria (CO-DIRECTOR)	Facultad de Ciencias Exactas (Profesor)
Diosma, Gabriela (COORDINADOR)	Facultad de Ciencias Agrarías y Forestales (Jefe de Trabajos Prácticos)
Moscoso, Verónica Victoria (COORDINADOR)	Facultad de Ciencias Exactas (Alumno)
Lopez Fino, Carlos Antonio (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Exactas (Graduado)
Gallizzi, Ezequiel Dario (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Exactas (Alumno)
Bellavita, Lucas Agustin (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Exactas (Alumno)
Brandi, Lucia Cristina (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Exactas (No-Docente)
Morel, Brian Fernando (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Exactas (Alumno)
Canevari, Tomas (PARTICIPANTE)	Facultad de Periodismo y Comunicación Social (Jefe de Trabajos Prácticos)
Fogolini, Nicolas (PARTICIPANTE)	Facultad de Periodismo y Comunicación Social (Graduado)
Golowczyc, Marina Alejandra (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Exactas (Jefe de Trabajos Prácticos)
Puppo, Jorge Andres (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Exactas (Alumno)
Guerra, Emeli (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Exactas (Alumno)
Micucci, Nadia Andrea (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Exactas (Alumno)
Merino, Lina Ethel (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Exactas (Graduado)
Mylek, Silvina Soledad (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Exactas (Alumno)

Nombre completo	Unidad académica
Cognigni, Narella (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Exactas (Alumno)
Hellriegel, Debora Natalia (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Exactas (Alumno)
Etcheverry, Leda (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Exactas (Alumno)
Leguiza, Damián Agustín (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Exactas (Alumno)
Olalde, Manuela (PARTICIPANTE)	Facultad de Ingeniería (Alumno)
Farromeque Vasquez, Sherley Catherine (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Exactas (Alumno)
Hurtado Cuba, Angel Gustavo (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Exactas (Alumno)
Dominguez, Melina (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Exactas (Alumno)

👤 Organizaciones

Nombre	Ciudad, Dpto, Pcia	Tipo de organización	Nombre y cargo del representante
JARDíN DE INFANTES NUESTRA SEñORA DE LA MEDALLA MILAGROSA	Tolosa, La Plata, Buenos Aires	Establecimiento de ducación preescolar	Soledad Radia, Directora
ALBERGUE UNIVERSITARIO	Berisso, Buenos Aires	Albergue universitario dependiente de la Universidad Nacional de La Plata	Joaquín Muele Soler, Director
HOGAR DE DíA LAURA VICUñA	Ensenada, Buenos Aires	Organización o movimiento social	Hermana Alba Sarmiento, Responsable
LOS PIBES	Romero, Melchor, La Plata, Buenos Aires	Organización o movimiento social	Claudia Eguel, Responsable
CASA ARCOIRIS	Villa Elisa, La Plata, Buenos Aires	Asociación de Apoyo Familiar	Eugenia Carrera, Presidenta
MERENDERO LUCHANDO A LA PAR	La Plata, Buenos Aires	Organización o movimiento social	Mauro Esteban Guerra, representante
ESCUELA SECUNDARIA NRO. 8	Chacabuco, Buenos Aires	Escuela secundaria	Juliana Acosta, Profesora
ESCUELA DE EDUCACIóN SECUNDARIA, EES Nº6, SEDE RURAL	Chascomus, Buenos Aires	Escuela secundaria	Belén Leglise, Directora
ESCUELA DE EDUCACIóN SECUNDARIA, EES Nº6, EXTENSIóN 2080, RURAL	Chascomus, Buenos Aires	Escuela secundaria	Claudia Barrios, Directora

Nombre	Ciudad, Dpto, Pcia	Tipo de organización	Nombre y cargo del representante
CENTRO COMUNITARIO EN EXTENSIóN N° 8 “EL MOLINO”	Punta Lara, Ensenada, Buenos Aires	Centro comunitario de extensión universitaria (CCEU)	Lorena Bermudez, xx
UNIVERSIDAD NACIONAL DE HURLINGAM	Hurlingham, Moron, Buenos Aires	Universidad nacional	Jaime Perczyk , Rector
CAMINO A LA CASITA	La Plata, Buenos Aires	ONG en el barrio Altos de San Lorenzo	Gonzalo Gelatti, Vocal
ESCUELA NúMERO 50 "GABRIELA MISTRAL"	La Plata, Buenos Aires	Escuela en el barrio Los hornos	Natalia Decilio, Directora
ASOCIACIóN CIVIL EL GRAN PEZ	La Plata, Buenos Aires	Asociación civil	María Mercedes Palmas, Responsable
COMEDOR HéROES DE MALVINAS	La Plata, Buenos Aires	Organización o movimiento social	Norma Paz, Encargada
COMEDOR LOCOS BAJITOS	Ensenada, Buenos Aires	Organización o movimiento social	Marta Espindola, Encargada
COMEDOR TU SONRISA ES MI ALEGRíA	La Plata, Buenos Aires	Organización o movimiento social	Elizabeth Carreras, Encargada
JOSE MANUEL ESTRADA	La Plata, Buenos Aires	Escuela secundaria	Elba Susana Otonelo, Director
DECOLORES POR NUESTROS NIñOS	La Plata, Buenos Aires	Organización de Villa Elvira	Victoria De Lahera, Presidenta