

APORTES DE LA EXTENSIÓN A LA INVESTIGACIÓN.
"Ponencia"

**RESUMEN: Proyecto "Kefir un alimento Probiótico a Costo Cero":
desafíos planteados por la experiencia comunitaria**

CARRÁ, M.; MERINO, L.; MARÍN, V.; BENIGNI, L.¹. LEÓN, A.; DE ANTONI, G.L.

Proyecto de Extensión "Kefir un Alimento Probiótico a Costo Cero". Facultad de Ciencias Exactas, UNLP

El Proyecto de extensión "Kefir, un alimento probiótico a costo cero" nació en el año 2004, integrado por docentes, estudiantes e investigadores de la Facultad de Ciencias Exactas de la UNLP, con el fin de aportar un alimento probiótico de alto valor nutritivo para la población infantil de los sectores más vulnerables, mediante su implementación en comedores comunitarios de La Plata, Berisso y Ensenada. Con el tiempo se incorporaron comedores escolares y otras instituciones como ONG's, aumentando también la cantidad de alumnos participantes de ésta y otras facultades. Durante este período se han desarrollado actividades como el análisis antropológico de la inculturación del kefir, la formación de estudiantes en el campo de la extensión, jornadas sobre nutrición y probióticos abiertas a la comunidad, controles microbiológicos del kefir elaborado en las instituciones, mantenimiento de un stock de gránulos y liberación de los mismos. Esta última se realiza tanto para las familias de los niños que asisten a los comedores como para particulares, con una instrucción precisa sobre la manipulación del kefir. A partir de las experiencias con la comunidad, se implementaron temas de investigación en el grupo a fin de mejorar el aporte nutricional del producto, su distribución en lugares alejados del país, su incorporación en otros países latinoamericanos y la obtención de mayor cantidad de leche fluida para las instituciones participantes. Actualmente alumnos y profesores del proyecto investigan los cambios que puede sufrir en sus propiedades microbiológicas y sensoriales el gránulo de kefir al ser liofilizado, con el fin de almacenar mayores cantidades, transportarlo y distribuirlo en territorios alejados. También se está investigando la fortificación del kefir con vitaminas de grupo B y minerales para su implementación en comedores comunitarios y proporcionar una alternativa nutricional ante la deficiencia de dichos nutrientes esenciales en niños de 4 a 9 años. Por otro lado, junto a las facultades de Ingeniería y Ciencias Agrarias y Forestales de la UNLP, se está diseñando un pasteurizador a pequeña escala para instalar en el tambo "6 de Agosto" de la UNLP; así disponer de mayor cantidad de leche fluida para las instituciones que elaboran kefir y tener un modelo para su posible replicación en otros tambos con producción de volúmenes pequeños de leche. Por último, se busca llegar a otros países latinoamericanos. Por ejemplo, se encuentra en estudio la implementación del proyecto en la Provincia de Antioquia, Colombia.