

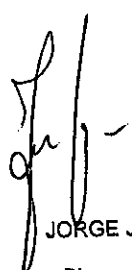
*Honorable Cámara de Diputados  
Provincia de Buenos Aires*

**PROYECTO DE DECLARACION**

**LA HONORABLE CAMARA DE DIPUTADOS DE LA  
PROVINCIA DE BUENOS AIRES**

**DECLARA**

Su beneplácito ante la noticia que las Facultades de Ciencias Exactas, Agronomía e Ingeniería de la Universidad Nacional de La Plata se unan para el desarrollo y fomento de kefir, alimento probiótico, para ser destinado a comedores comunitarios de la región de La Plata, Berisso y Ensenada-

  
JORGE JESUS CRAVERO  
Diputado  
Bloque Coalición Cívica  
H.C. Diputados Pcia. de Bs. As.



*Honorable Cámara de Diputados  
Provincia de Buenos Aires*

## FUNDAMENTOS

Los gránulos de kefir son estructuras similares a las de un coliflor, de forma irregular, su tamaño es de 2 cm o 3 cm de diámetro, sus microorganismos se estimulan mutuamente, que, mezclados con la leche pueden reemplazar a un yogur, con muchos más beneficios, ya que en el proceso, al irse espesando, se llena de vitaminas, proteínas, sustancias nutritivas y microorganismos que refuerzan las defensas intestinales, protegiendo de enfermedades como la escherichia coli, bacteria responsable de enfermedades como el síndrome umérico hemolítico, que tantas muertes en niños ha provocado.

La proporción de gránulos para un litro de leche pasteurizada es de entre 50 y 100 gramos, se coloca en un recipiente de vidrio o plástico, limpio y bien tapado, donde se deja reposar a temperatura ambiente de 24 a 48 horas, sin que le de el sol, donde al cabo de su fermentación está lista para su consumo.

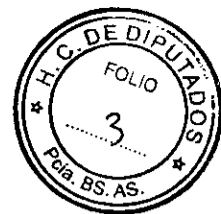
Este probiótico está reconocido como alimento en el Código Alimentario Argentino (art 553, res 1276, 19/7/88), Reglamento Técnico Mercosur de Identidad y Calidad de Leches fermentadas (Res. 47/97 -2.1.2.1.3-; XXVIII GMC-Montevideo), en el International Dairy Bulletin, aunque no se produce para ser comercializado, lo que sí sucede en países de Europa Oriental como Rusia o Ucrania y ahora también en España.

Desde el año 2003, el Cidca, Centro de Investigación y Desarrollo en Criotecnología de Alimentos (UNLP-CIC -CONICET) y la cátedra de Microbiología General han realizado investigaciones acerca del kefir. La Doctora Graciela De Antoni es la Directora del grupo que tiene a cargo las investigaciones.

El Banco Alimentario de La Plata había realizado un convenio con la Facultad de Ciencias Exactas para el abastecimiento del kefir y distribuirlo en algunos comedores.

Ahora, tres facultades de la UNLP decidieron unir proyectos de investigación y de extensión que venían desarrollando cada una por su lado para facilitar y optimizar la producción del kefir, destinado a comedores comunitarios de la Región.

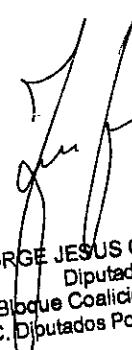
La Facultad de Agronomía va a aportar las 30 vacas necesarias para el tambo que va a abastecer. La pasteurización de la leche se realizará con la



*Honorable Cámara de Diputados*  
*Provincia de Buenos Aires*

maquinaria aportada por la Facultad de Ingeniería, para luego ir a la Facultad de Ciencias Exactas donde se viene investigando desde hace más de 12 años.

Cualquier iniciativa que sirva para paliar aunque sea un poco la desnutrición infantil y el hambre en los niños debe ser apoyada, por eso es que solicito el acompañamiento del presente proyecto de Declaración.

  
JORGE JESUS CRAVERO  
Diputado  
Bloque Coalición Cívica  
H.C. Diputados Pcia. de Bs. As.