



del percentil 75 y el 22,2 % restante en los percentiles 50 al 25. En el sexo femenino el 42,9 % está por encima del percentil 97 y el 57,2 % en los percentiles 90 al 25. Para el índice P/E, un 33,3 % de los varones están por sobre el percentil 97, el 33,2% en los percentiles 90 y 25. En el grupo femenino el 42,9 % se encuentra por encima del percentil 97, y el 57,14% en el percentil 75. El IMC, en varones fue del 33,1 % en los percentiles 97 y 50, el restante 22% en el percentil 25. Para el sexo femenino el 42,9% está por encima del percentil 97, el 57,2% en los percentiles 97 y 75. Nuestros resultados demuestran sobrepeso en ambos sexos, por lo que es fundamental implementar diferentes estrategias desde un enfoque multidisciplinario para la prevención de la obesidad infanto-juvenil como es abordado a través del presente proyecto de extensión.

16. EDUCACIÓN CON PROBIOTICOS. EL KEFIR DE LA MANO DE LA SALUD

González, A.; Asurmendi, M.C.; Escudero Giacchella, E.; Darrigran, L.; Montenegro, S.M.; Obiols, C.L.; Ojinaga, C.; Ore Suaznabar, M.; Universidad Nacional de La Plata, Facultad de Odontología, Argentina. e-mail: anabelmargon24@gmail.com

La asignatura Microbiología y Parasitología pertenece a segundo año de la carrera de Odontología de la UNLP. A partir de sus proyectos de extensión junto con la Facultad de Ciencias Exactas de la UNLP, busca promover la incorporación del Kéfir de leche en la dieta diaria, principalmente en comedores comunitarios, escolares y grupos familiares. El Kéfir es una leche fermentada con características probióticas que se prepara a partir de gránulos que contienen microorganismos vivos beneficiosos. Desempeña un papel importante en el correcto funcionamiento de las propiedades depurativas del organismo, puede ser preparado con leche de vaca. Tiene la gran ventaja de favorecer y equilibrar la microbiota intestinal mejorando el sistema inmune. Objetivos: 1. Implementar actividades de educación para la salud, 2. Promover los beneficios del Kéfir en la dieta del día a día. 3. Disminuir la infectividad de microorganismos asociados a enfermedades transmitidas por alimentos. 4. Generar espacios de participación activa y motivación a los destinatarios mediante el uso de redes sociales. La metodología de trabajo se basó en charlas y talleres informativos, cómo prepararlo y como conservarlo en el Centro Comunitario “EL Chogüi y el Merendero “Los Peques del Triunfo”. Resultados: Se pudo observar la necesidad de aprender por parte de los niños y familiares a mejorar su salud y hábitos alimenticios, El interés se pudo ver reflejado por la gran concurrencia de los mismos a las instituciones, la colaboración en su preparación, conservación e incorporación en el comedor como una opción de alimento saludable. Concluimos que los procedimientos, métodos y herramientas utilizados generaron compromiso y aceptación de los destinatarios, coincidimos en continuar con nuestra intervención con el fin de lograr reconfirmación de conceptos y pautas no solo del grupo abarcado, sino de nuevos beneficiarios. Como así también ampliar el grupo interdisciplinario de integrantes y la incorporación de otras unidades académicas intentando abarcar distintas áreas que posibiliten mejorar la calidad de vida de la población.