

# Seminario de Química Orgánica

Miércoles 11 de julio de 2018, 13 hs

Aula de Seminario - Departamento de Química Orgánica

“Bacterminador”. De cómo encarar problemas de salud pública desde la extensión universitaria”

## **Dra. Lucía M. da Cruz Cabral**

Laboratorio de Microbiología de alimentos  
DQO, QMA, FCEyN, Universidad de Buenos Aires  
IEGEBAs- CONICET, FCEyN, Universidad de Buenos Aires

La Extensión Universitaria es uno de los tres pilares fundamentales del Estatuto de la UBA, junto con la docencia y la investigación. Durante el seminario, se resumirán algunas de las actividades de extensión que existen en la Facultad, a qué público van dirigidas y cómo acceder a ellas. En particular, se desarrollará el caso del proyecto “Bacterminador”, un juego online desarrollado por Licenciadas en Ciencia y Tecnología de Alimentos en conjunto con programadores del Departamento de Computación. El juego está pensado para niños de nivel primario y su objetivo es enseñar conceptos básicos de higiene y microbiología de alimentos. El mismo se enmarca en un objetivo más general, la prevención de enfermedades transmitidas por alimentos, en especial el síndrome urémico hemolítico (SUH). Esta enfermedad es endémica en Argentina, afecta principalmente a niños menores de 5 años y no se dispone hasta el momento de vacuna ni tratamiento terapéutico. Es por esto necesario realizar campañas de prevención. Bacterminador surge como una herramienta para ser utilizada en los colegios en este sentido. Desde el año 2014 hasta el presente contamos con dos subsidios (Programa Universidad, Diseño y Desarrollo Productivo del Ministerio de Educación y UBANEX) para su desarrollo y promoción en colegios de diferentes municipios del país, en colaboración con el Instituto Nacional de Alimentos (INAL-ANMAT, Ministerio de Salud), además de participar de las diferentes actividades de Popularización de la Ciencia de la FCEN (feria del libro, noche los museos, entre otras).

Datos de autoras:

### **Lic. Yanina Aversente**

Lic en Ciencia y Tecnología de Alimentos (UBA), becaria doctoral (UBA) en UMYMFOR, CONICET / DQO, FCEN, UBA. Mail: yaversente@qo.fcen.uba.ar

### **Lic. Constanza Bakirdjian**

Lic en Ciencia y Tecnología de Alimentos (UBA), Coordinadora de microbiología en Alimentaria San Martin. Mail: conybak@gmail.com

### **Dra. Lucía da Cruz Cabral**

Lic en Ciencia y Tecnología de Alimentos (UBA), Doctora de la UBA, área Química Orgánica. Becaria postdoctoral en el IEGEBAs, CONICET. Ayudante de 1ra, DQO, FCEN, UBA. Mail: ldacruzcabral@qo.fcen.uba.ar

### **Lic. María Agustina Pavicich**

Lic en Ciencia y Tecnología de Alimentos (UBA), becaria doctoral (UBA) en INMIBO, CONICET / DQO, FCEN, UBA. Ayudante de 1ra, DQO, FCEN, UBA. Mail: agustina.pavicich@qo.fcen.uba.ar