

B **I** **O** **S** **E** **C**
escolar

CERELA-CONICET

**REFLEJO DEL COMPROMISO
CIENTÍFICO-TECNOLÓGICO
CON LA SOCIEDAD...**

¿Qué es BioSec?

Es el probiótico láctico *Lactobacillus rhamnosus* CRL 1505, deshidratado mediante un proceso de concentración y secado. Fue desarrollado en el Centro de Referencia para Lactobacilos (CERELA) para extender los beneficios de la bacteria láctica probiótica a escuelas del interior de la provincia de Tucumán.



¿BioSec es tan bueno como Yogurito?

Sí, BioSec está elaborado con el mismo probiótico presente en Yogurito; por lo tanto, tiene los mismos efectos benéficos para nuestra salud.

¿Qué ventajas tiene?

Por tratarse de un producto deshidratado, es seco, estable, fácil de transportar y conservar. Puede ser sencillamente incluido en los alimentos, conservando las propiedades benéficas. Es de fácil uso y no altera color, sabor, aroma ni aspecto del alimento al cual se agrega.

¿Dónde se elabora?

Actualmente BioSec se elabora en el Centro de Referencia para Lactobacilos (CERELA-CONICET) que dispone del equipamiento necesario para llevar a cabo el proceso tecnológico.



¿Cómo se distribuye y conserva?

Se distribuye en bolsas o blister y debe conservarse en heladera o freezer hasta su utilización.



¿Dónde lo distribuyen?

Actualmente BioSec es distribuido en más de 500 escuelas pertenecientes a diferentes departamentos de la provincia de Tucumán:

- Burruyacu
- Capital
- Chicligasta
- Cruz Alta
- Juan Bautista Alberdi
- La Cocha
- Leales
- Lules
- Monteros
- Río Chico
- Simoca
- Tafi del Valle
- Tafi Viejo
- Trancas

¿Cuántos niños y niñas lo consumen?

Son más de 100.000 niños y niñas que lo consumen adicionado a la leche chocolatada, como desayuno o merienda, tres veces por semana.



¿Cómo preparamos la chocolatada probiótica con BioSec?

Paso 1: preparamos la leche.

Agua segura, hervida y tibia



+

Leche en polvo

6



Mezclar hasta que no queden grumos

HERVIR Y NO COLAR

Paso 2: Hagamos la leche chocolatada.

Leche caliente



+

3



+

3



caкао

Azúcar



Mezclar hasta que no queden grumos

HERVIR Y NO COLAR

Paso 3: Sacamos BioSec de la heladera o freezer.



Heladera o Freezer



Paso 4: Agregamos BioSec a la chocolatada



+

1 gramo



Mezclar durante 1 minuto
(contar hasta sesenta)

NO CALENTAR

Paso 5: Ahora está lista para disfrutar!!!





Consulte nuestros desarrollos y servicios tecnológicos en:

CERELA

Chacabuco 145 - (T4000ILC) San Miguel de Tucumán, Tucumán - Argentina.

Tel: 54-381 4311720/4311065; fax 4005600

E-mail: crl@cerela.org.ar

Sitio Web: www.cerela.org.ar