

**INVESTIGACIÓN, DESARROLLO E
INNOVACIÓN PARA EL SECTOR
SOCIO-PRODUCTIVO**

CERELA - CONICET



**Pensado por científicos tucumanos para
una mejor calidad de vida...**

¿Qué es Yogurito?

Es un alimento lácteo fermentado que contiene el probiótico *Lactobacillus rhamnosus* CRL 1505. Fue desarrollado por el Centro de Referencia para Lactobacilos (CERELA-CONICET) y es producido por una empresa láctea local, Cerros Tucumanos.



¿Qué es un probiótico?

Son microorganismos vivos que administrados en dosis adecuadas ejercen un efecto benéfico para la salud del consumidor.

¿Dónde y cómo nació el proyecto Yogurito-Escolar?

Se originó en CERELA-CONICET como proyecto social. Representa un trabajo intersectorial en el que participan los Ministerios de Desarrollo Social, Educación, Salud (Gobierno de Tucumán), y el MinCyT (Ministerio de Ciencia, Tecnología e Innovación Productiva de la Nación).

¿Cómo beneficia Yogurito a nuestra salud?

Su consumo permite reforzar nuestro sistema inmunológico el cual se encarga de protegernos de bacterias causantes de enfermedades, previniendo el riesgo de contraer infecciones respiratorias y gastrointestinales.



¿Los efectos de Yogurito fueron probados por científicos?

Investigadores y técnicos profesionales de CERELA han evaluado los efectos benéficos de Yogurito.



¿Cómo y dónde se distribuye?

El programa Yogurito-Escolar forma parte del plan alimentario provincial y se distribuye por medio del Ministerio de Desarrollo Social de la provincia a niños y niñas de escuelas públicas de Capital y Gran San Miguel de Tucumán.

¿Cuántos niños y niñas consumen Yogurito?

Actualmente el programa Yogurito-Escolar beneficia a 100.000 niños y niñas que reciben el yogurt probiótico tres veces por semana como complemento alimentario.



¿Cómo llega Yogurito a las escuelas?

Llega a nuestros niños en envases de 140 gramos. Se presenta en sabores de frutilla, vainilla y durazno.

¿Necesita cadena de frío?

Sí! por ser un alimento perecedero es muy importante mantenerlo refrigerado. Se recomienda conservar el producto entre 4-8°C para mantener su calidad integral.

¿Cuál es la vida útil de Yogurito?

Yogurito tiene una vida útil de 30 días en heladera y una vez abierto debe ser consumido en el momento.

¿Es un producto de venta al público?

Actualmente, es un producto social y no está a la venta. Próximamente, se evaluará su ingreso al mercado comercial.



ADEMÁS, SABÍAS QUE...

En el año 2009, Yogurito recibió el Primer Premio al mejor Proyecto en la categoría Tecnología para el Desarrollo Social, y el Gran Premio Innovar máxima distinción nacional a la innovación para el sector socio-productivo.



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