



EDICIÓN OCTUBRE-DICIEMBRE 2025

LACTICINIOS

LOS LÁCTEOS SON SALUD

Congreso del Sector Lácteo 2025

*

**El poder del Código
2D en la industria
lechera: un solo
escaneo, infinitas
oportunidades**



www.canilec.org.mx



Hotel Hyatt Regency Mérida

NUESTROS PATROCINADORES

Platino



Oro



novonesis

Plata



Bronce



Con el apoyo de:



FIDEICOMISO PÚBLICO PARA
EL DESARROLLO DEL TURISMO
DE REUNIONES EN YUCATÁN



Evento organizado por la
Cámara Nacional de
Industriales de la Leche



www.canilec.org.mx

Consejo Directivo Nacional 2025-2026



CONSEJEROS TITULARES

**RICARDO ARTURO
VILLAVICENCIO
CONTRERAS**
Presidente

**XÓCHITL MORALES
MACEDO**
Primer
Vicepresidente

**MARÍA ISABEL CHÁVEZ
GONZÁLEZ**
Segundo
Vicepresidente

**ERNESTO OCTAVIO SALINAS
GÓMEZ ROEL**
Tercer
Vicepresidente

**ROBERTO CARLOS
MARTÍNEZ VÁZQUEZ**
Tesorero

**MAURICIO GARCÍA
PERERA**
Secretario

**RENÉ
FONSECA MEDINA**
Director General

Emilio Aguilar Barroso

Francisco Javier Chapa Castro

Jorge Alberto Lozano Garza

Gabriela María Flores Serrano

José Lavín Castañeda

Alfonso Moncada Jiménez

Eric Darwin Marín Campos

CONSEJEROS SUPLENTES

Angelica Carmina Martínez Méndez

Uriel Trejo Pecero

Talia Daniela Mendoza Alvarado

Claudia Gálvez Sánchez

Galya Montiel Ríos

Zerene Kahan Oblatt

Carolina Rubín Alcalá

COMITÉ DE VIGILANCIA

Miguel Ángel Canseco Camacho

Marco Flavio Delgado Gutiérrez



COMISIONES DE TRABAJO

Normalización

Alfonso Moncada Jiménez

Aditivos alimentarios

Galya Montiel Ríos

Comercio exterior

Jorge Lozano Garza

Enlace legislativo

Jacqueline Vallejo Bustillo
Roberto Carlos Martínez Vázquez

Fabricantes de fórmulas infantiles

Rafael Ponce de León Barajas

Nutrición y salud

Ernesto Salinas Gómez-Roel
Daniel Dorantes Ugalde

Sustentabilidad, Medio Ambiente, Bienestar

Animal y Agricultura Regenerativa

Eduardo Ruiz Galindo Bracho

Comunicación

Zerene Kahan Oblatt

LACTICINIOS

Editor en Jefe
Isabel López Salgado

ATENCIÓN:

Benjamín Franklin No. 134, Colonia Escandón,
C.P. 11800, Alcaldía Miguel Hidalgo, CDMX.
(55) 5271 2100 / ilopez@canilec.org.mx
Copyright © 2023
Cámara Nacional de Industriales de la Leche.

Contenido



Congreso del Sector Lácteo 2025

*

El poder del Código 2D en la industria lechera: un solo escaneo, infinitas oportunidades

Lacticinios

Es una edición trimestral gratuita, editada por la Cámara Nacional de Industriales de la Leche, ubicada en Av. Benjamín Franklin, número 134, Alcaldía Miguel Hidalgo, C.P. 11800, Ciudad de México.

Número de certificado de Licitud de contenido 7161.

Número de la Revista al título en Derechos de Autor (002382/97), Distribución digital por Canilec.

Contacto al Tel. 55 5271-2100 correo-e: ilopez@canilec.org.mx visítanos en: www.canilec.org.mx

EDITORIAL



Este cierre de año nos invita a hacer una pausa para reconocer lo avanzado, valorar lo aprendido y proyectar con entusiasmo lo que viene para nuestra industria. El Congreso del Sector Lácteo 2025 volvió a demostrar la fortaleza, la unidad y la capacidad de innovación que distinguen a las empresas que integran Canilec. Las conferencias, los diálogos estratégicos y la participación activa de nuestros afiliados confirmaron que la competitividad del sector se construye a partir de la colaboración, el conocimiento y el compromiso con la calidad.

Por otro lado, la transformación tecnológica continúa abriendo nuevas oportunidades. La adopción del Código 2D GS1 representa un paso decisivo hacia cadenas de suministro más transparentes, eficientes y conectadas. Esta innovación permite ofrecer al consumidor información confiable y detallada, mientras fortalece la trazabilidad, la sostenibilidad y la operación de toda la industria láctea. Sin duda, su implementación será uno de los pilares que marcará la nueva etapa del sector.

Agradezco profundamente a cada empresa y aliado que hizo de este año uno de crecimiento y consolidación para nuestro sector. Sigamos avanzando con visión de futuro, impulsados por la innovación, la responsabilidad social y el orgullo de producir alimentos esenciales para México. Les deseo un excelente 2026, lleno de salud, prosperidad y nuevos logros para ustedes y sus equipos.

Ricardo Villavicencio Contreras
Presidente

¡El mundo está nuevamente en movimiento!

Y siempre es bueno estar algunos pasos adelante...



Con nuevas y emocionantes categorías de producto y consumidores buscando continuamente mejores alternativas que pueden satisfacer sus necesidades al tiempo que les ofrecen conveniencia de una manera sustentable, los fabricantes necesitan soluciones innovadoras y eficientes.

Y si estas soluciones destacan en el punto de venta, el camino se vuelve más prometedor. Con **SIG DomeMini** hoy puedes tener la conveniencia de una botella hecha mayormente de cartón (proveniente de fuentes sustentables), menos plástico, menos huella de carbono; y un diseño que atrae las miradas en el anaquel.

Conoce más acerca de **SIG DomeMini** y nuestras diversas soluciones que además de conveniencia, ofrecen una elección responsable.



Conoce más en www.sig.biz



CONGRESO DEL SECTOR LÁCTEO 2025

18 • 21 de septiembre

La edición 2025 del Congreso del Sector Lácteo confirmó una vez más por qué es considerado el evento más relevante de la industria de la leche en México. Con una participación entusiasta de afiliados, especialistas, empresas y aliados estratégicos, el encuentro se consolidó como un espacio imprescindible para compartir conocimiento, analizar tendencias, fortalecer lazos y proyectar el futuro del sector.

La excelente respuesta quedó reflejada en los resultados de la encuesta de satisfacción: 75% de los asistentes declaró estar totalmente satisfecho y 23% muy satisfecho, reafirmando el compromiso de la Cámara Nacional de Industriales de la Leche (Canilec) de ofrecer un programa de contenidos y experiencias a la altura de una industria en constante evolución.

El programa inició el 18 de septiembre con las actividades de registro y el tradicional Torneo de Golf patrocinado por SIG, una convivencia que combina deporte, integración y liderazgo. Por la noche, la Cena de Bienvenida en la terraza del Hotel Hyatt Regency Mérida, acompañada por gastronomía local y música del trío yucateco, marcó un arranque cálido y festivo gracias al apoyo del Fideicomiso Público para el Desarrollo del Turismo de Reuniones en Yucatán (Fideture) y del Gobierno de Yucatán.



INAUGURACIÓN OFICIAL Y CONFERENCIAS DE ALTO NIVEL

El 19 de septiembre se realizó la inauguración oficial, encabezada por el Gobernador Joaquín Jesús Díaz Mena, quien además entregó la Presea Canilec a Antonio Hernández Astorga, uno de los momentos más emotivos del evento. A partir de ahí, inició un robusto ciclo de conferencias con expertos nacionales e internacionales que abordaron los principales retos, innovaciones y oportunidades para el sector.



Día 1: MEGATENDENCIAS, MERCADOS GLOBALES Y ECONOMÍA CIRCULAR

Beatriz Torres, de Euromonitor International, abrió la agenda con un análisis sobre las megatendencias que hoy transforman al consumidor mexicano: Vida Digital, Persiguiendo el Valor y el Comprador Reinventado. Subrayó la necesidad de simplificar la experiencia de compra, incorporar atributos funcionales y emocionales, apostar por envases responsables y aprovechar la tecnología para fortalecer la relación con el consumidor.



Desde Rabobank, Lucas Fuess ofreció una radiografía puntual del mercado mundial de lácteos. Proyectó un crecimiento superior al 2% para la producción lechera de Estados Unidos, frente a una expansión limitada en Europa debido a presiones regulatorias. México, destacó, se mantiene como motor clave del comercio internacional con importaciones récord. También abordó la volatilidad generada por China y el desacoplamiento de precios entre EE. UU. y Oceanía.



Cuidar el medio ambiente sabe muy bien.



Gracias a **nuestro enfoque medioambiental**, utilizamos materias primas como el cartón **proveniente de bosques administrados responsablemente**, así nos sentimos orgullosos de proteger lo bueno.



52,866 toneladas de envases reciclados durante 2022.



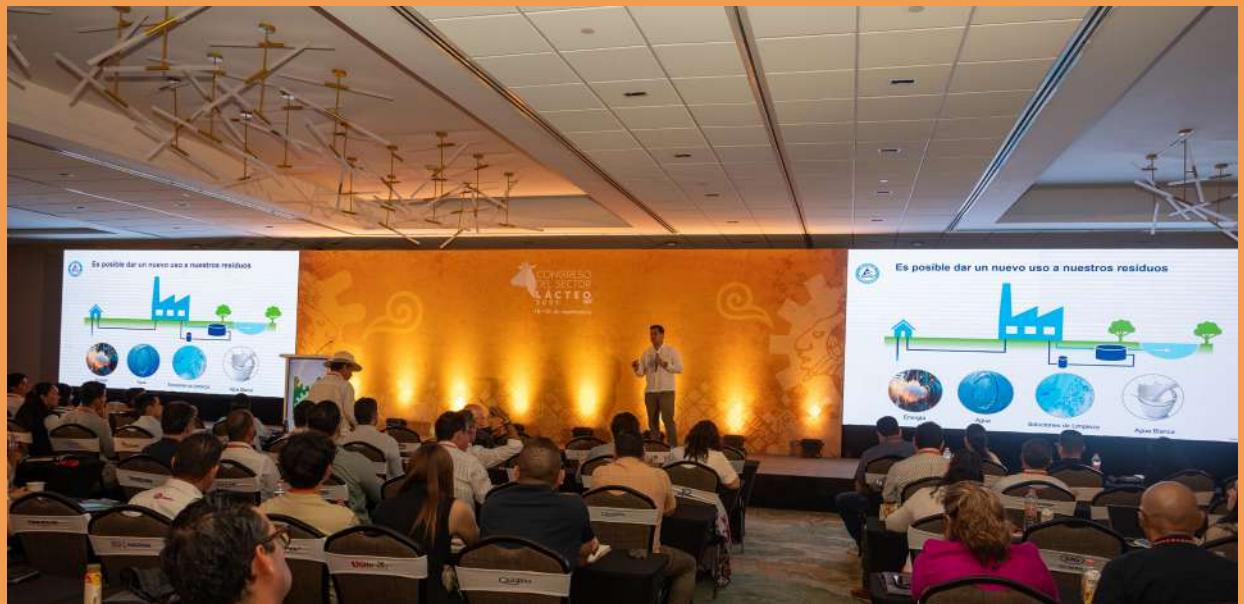
600 puntos de **acopio en todo el país**.



Nuestra meta para 2023 es tener **58 mil toneladas de envases reciclados**.

Elige lo bueno,
fíjate que sea
Tetra Pak®

Christian Ríos y Diego de León, de Tetra Pak México, invitaron a ver los residuos como recursos estratégicos. Expusieron rutas para la valorización de subproductos, generación de energía, recirculación de agua y ecodiseño de envases, todo bajo un enfoque de economía circular y cumplimiento regulatorio. Su mensaje fue contundente: revalorizar residuos no es un gesto ambiental, es una estrategia de competitividad.





La Mtra. Andrea Genoveva Solano, de la Secretaría de Economía, presentó la visión detrás del distintivo Hecho en México como símbolo de calidad, identidad y competitividad, y detalló las líneas del Plan México para fortalecer la innovación y la productividad nacional. Al concluir, otorgó a Canilec el certificado con fines de promoción de la insignia Hecho en México, refrendando el compromiso del sector con la calidad y el desarrollo económico del país.





RECONOCIMIENTO AL CONSUMO DE ENERGÍA LIMPIA: ALIANZA ESTRATÉGICA ENTRE GRUPO LALA Y A3T

- **Grupo Lala** recibió un reconocimiento de **Abent 3T**, empresa generadora de energía limpia, por su compromiso con la sostenibilidad.
- Estos esfuerzos le han permitido alcanzar un notable 81% de energía limpia utilizada en sus operaciones durante 2023.

Como resultado de su sólida estrategia de sostenibilidad, **Grupo Lala** fue reconocido por Abent 3T, empresa líder en energía limpia, gracias a sus prácticas energéticas responsables y eficientes durante el evento:

"Alianzas Sustentables: Compromiso por la Energía Limpia". Este logro reafirma la alianza entre **Grupo Lala** y **Abent 3T**, que respalda la resolución emitida por la Comisión Reguladora de Energía (CRE) y valida el uso de tecnología de cogeneración eficiente. Este proceso innovador permite generar simultáneamente electricidad y calor útil a partir de gas natural, maximizando el uso de recursos y evitando la emisión de 55,673 toneladas de CO₂.

Gracias a estas iniciativas de transición hacia fuentes más limpias, **Grupo Lala** ha logrado un aumento del 22.3% en el uso de energía limpia en sus procesos productivos de 2021 a 2023. Estos esfuerzos le han permitido alcanzar un notable 81% de energía limpia utilizada en sus operaciones durante 2023, marcando un avance significativo hacia un futuro más sostenible.

"La transición hacia un futuro más verde es un paso estratégico necesario para garantizar un legado de responsabilidad social, éxito empresarial y, sobre todo, un mundo más sostenible. **Grupo Lala** y **Abent 3T** son un ejemplo claro de que la rentabilidad y la sostenibilidad pueden coexistir y prosperar juntas", destacó

Alejandro Escandón, CEO de Abent 3T.

Con este reconocimiento, **Grupo Lala** refuerza su compromiso con la implementación de prácticas sostenibles de alto impacto, enfocadas en la recuperación y el aprovechamiento de fuentes de energía limpia en sus operaciones, incluyendo plantas, centros de distribución, flotilla corporativa y vehículos de reparto, consolidando su liderazgo en el sector empresarial mexicano.



Celebrando la vida
75 años

La jornada cerró con una cena en el Museo de la Gastronomía Yucateca (MUGY) y un recorrido nocturno por Paseo Montejo a bordo del turibús, que permitió a los asistentes disfrutar de la riqueza cultural de Mérida.

El 20 de septiembre inició con energía gracias a la Carrera-Caminata patrocinada por Lala, que reunió a participantes de todas las edades en un ambiente activo y familiar. Posteriormente se desarrolló el segundo bloque de conferencias, enfocado en análisis político, regulación, salud y tendencias emergentes.



DÍA 2: POLÍTICA, REGULACIÓN, SALUD Y TENDENCIAS DE INNOVACIÓN

La Dra. Karolina Gilas, de la UNAM, explicó cómo las empresas pueden transformar la incertidumbre política en oportunidades mediante gobernanza sólida, monitoreo estratégico, cumplimiento regulatorio y alianzas intersectoriales. Señaló que el nearshoring y los nuevos marcos normativos abren espacios para mayor innovación y competitividad.



El especialista Juan Antonio Dorantes presentó un panorama detallado del nuevo entorno legislativo y regulatorio. Abordó reformas constitucionales, implicaciones del T-MEC, cambios en competencia económica, impuestos “saludables” y actualizaciones clave en NOM-051, NOM-223, comercio electrónico y métodos de prueba microbiológicos. Subrayó que el sector lácteo enfrentará mayores exigencias, pero también oportunidades en trazabilidad, transparencia y acceso a mercados.





En materia de nutrición y salud, el Dr. Moisés Torres, del National Dairy Council, compartió evidencia científica reciente que respalda el papel positivo de los lácteos enteros en la salud cardiometabólica. Explicó el concepto de la matriz láctea y destacó estudios que muestran asociaciones beneficiosas con presión arterial, riesgo de diabetes tipo 2 y salud metabólica. Su mensaje: la nutrición debe centrarse en alimentos completos, no en nutrientes aislados.





Desde Estados Unidos, Veronique Lagrange expuso cómo la innovación en lácteos responde hoy al auge de productos altos en proteína, la demanda de opciones sin lactosa, los beneficios funcionales y el impacto del fenómeno GLP-1. Destacó oportunidades en alimentos para adultos mayores y la importancia del empaque como vehículo de comunicación y diferenciación.





Por su parte, Alejandro Aguilar Gallego, de SIG, habló de la transformación "de la granja al restaurante", donde la trazabilidad, la sustentabilidad y los envases innovadores se vuelven indispensables para responder a consumidores más informados y exigentes. Resaltó que cadenas de suministro más inteligentes permiten ofrecer productos frescos, seguros y alineados con las expectativas gastronómicas del mercado actual.



Finalmente, el Dr. Eduardo Calixto, de la UNAM, cerró el ciclo con una conferencia sobre neurociencia aplicada. Explicó cómo funciona el cerebro en la toma de decisiones y cómo entrenarlo para mejorar el bienestar personal y profesional mediante prácticas de atención, gestión emocional y reducción de estímulos. Su mensaje final motivó a los asistentes a tomar el control consciente de sus hábitos y procesos mentales.



Tras concluir las conferencias, los participantes disfrutaron de una comida grupal en el restaurante Teya, donde continuó el ambiente de camaradería. La noche cerró con la tradicional Cena de Clausura, acompañada de un ballet folclórico, música en vivo y la entrega de reconocimientos a patrocinadores y ganadores de actividades deportivas.

Un congreso que fortalece al sector... y una nueva edición en camino



El Congreso del Sector Lácteo 2025 dejó un balance ampliamente positivo: contenidos de alto valor, networking estratégico, actividades culturales y deportivas, y momentos memorables que fortalecieron la cohesión del sector. Canilec agradece profundamente a sus afiliados, patrocinadores y aliados por hacer posible esta edición.

Con la mirada puesta en el futuro, ya se prepara el Congreso del Sector Lácteo 2026, que se desarrollará en alguna playa del Pacífico Norte de nuestro país durante la tercera semana de septiembre y promete una experiencia renovada, dinámica y aún más enriquecedora para toda la industria.





DE UN MOMENTO COMÚN, A UN • SANTO MOMENTO •



SANTA
CLARA®
1924

COME BIEN. HOLA 800 704 4400
llama sin costo INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR

SANTA CLARA es una marca registrada de KOLACT, S.A.P.I. de C.V.D.R. © KOLACT, S.A.P.I. de C.V. 2021.











PRÓXIMAMENTE



Nestlé

CUIDA EL BIENESTAR DEL PLANETA

Fábrica Nestlé Lagos de Moreno, Jalisco.



© 2018 Nestlé S.A. All rights reserved. Nestlé is a registered trademark of Nestlé S.A. in the U.S. and throughout the world. Nestlé is a member of the Nestlé family of companies. Nestlé S.A. is located at 338, 1800 Vevey, Suiza.

Desde 2005 Nestlé ha usado 60% menos agua por tonelada producida.
La fábrica de Nido es autosuficiente al aprovechar el agua extraída de la leche.

Nosotros ya elegimos bienestar, elige tú también.



Nestlé®

El poder del Código 2D en la industria lechera: un solo escaneo, infinitas oportunidades

Por: Mario A. Esparza, Líder de Relaciones Públicas de GS1 México

Desde aquel primer producto mexicano que incorporó un Código de Barras en 1986 —el icónico jabón Don Máximo— hasta la Cerveza Charro, pionera en adoptar el nuevo Código 2D GS1, la historia del comercio en México ha estado marcada por la innovación. Hoy, esa evolución tecnológica vuelve a cobrar relevancia en un sector esencial para la economía, la salud y la seguridad alimentaria: la industria lechera.

Leche, yogurts, quesos y otros derivados lácteos operan en un contexto cada vez más exigente en materia de trazabilidad, inocuidad, sostenibilidad y transparencia. En este escenario, el Código 2D se consolida como una herramienta estratégica para fortalecer la confianza del consumidor, garantizar procesos seguros y optimizar la operación en toda la cadena de suministro, desde el estable hasta el anaquel.





CARRANCO
SABOR HECHO A MANO
DESDE 1885®
100% de leche

QUESO RANCHERO
Cont. Neto 300 g



DEL CÓDIGO DE BARRAS AL CÓDIGO 2D: EL SALTO HACIA LA INFORMACIÓN INTELIGENTE

Durante casi cinco décadas, el Código de Barras ha sido el estándar global que permite identificar productos en cualquier parte del mundo. Sin embargo, su capacidad ya ha quedado limitada: ofrece solo datos básicos sobre fabricante, país y tipo de producto.

El Código 2D (QR) bajo el estándar GS1 abre un nuevo capítulo al permitir el almacenamiento de información dinámica, verificable y actualizable en tiempo real. Con un solo escaneo, el consumidor puede conocer:

- El origen de la leche
- Fecha y condiciones de ordeña
- Procesos de pasteurización
- Cadena de frío y transporte
- Certificaciones de calidad o sostenibilidad
- Información nutricional detallada

"En el sector alimentario, y particularmente en los lácteos, el Código 2D es una herramienta de transparencia y seguridad. Conecta la trazabilidad física con la digital, genera confianza y agrega valor a la marca", señala Juan Carlos Molina, director general de GS1 México.



novonesis

Chr. Hansen y Novozymes han unido sus fuerzas para crear Novonesis.

Aprovechando más de un siglo de experiencia combinada en enzimas y bacterias, hemos unido dos empresas líderes en el mercado para liberar todo el potencial de la biología.

Nuestras biosoluciones para productos lácteos ayudan a desarrollar deliciosos sabores, texturas y apariencias que los consumidores adoran, mientras obtienen más con menos leche.

novonesis.com



MENOS DESPERDICIO, MÁS TRAZABILIDAD Y EFICIENCIA

Uno de los mayores retos de la industria láctea es la gestión de la vida útil de los productos. Gracias al Código 2D, fabricantes y distribuidores pueden automatizar el control de inventarios y fechas de caducidad, logrando reducciones de hasta 40% en pérdidas y desperdicio de alimentos.

Una planta procesadora, por ejemplo, puede identificar en segundos qué lotes están próximos a vencer y redirigirlos a puntos de venta con mayor rotación. Esto no solo maximiza la eficiencia operativa, sino que impulsa la circularidad y contribuye a cumplir metas ASG del sector.





Gestiona la operación de tu negocio con visión 360°

- Controla tu ejecución en el punto de venta
- Optimiza tus operaciones eficientemente
- Incrementa tus ventas y personaliza tu servicio
- Consolida los datos de todos tus canales comerciales

www.telynet.com

INFORMACIÓN CONFIABLE PARA CONSUMIDORES MÁS SEGUROS

Con el Código 2D, la experiencia del consumidor evoluciona. Desde su teléfono móvil puede acceder a:

- Información nutricional ampliada
- Certificaciones (“Hecho en México”, Denominaciones de Origen, etc.)
- Recomendaciones de conservación
- Alertas sanitarias o retiros del mercado
-

En escenarios de trazabilidad inversa, la reacción es más rápida y precisa, protegiendo tanto la salud del consumidor como la reputación de las marcas.



CONECTANDO EL CAMPO, LA FÁBRICA Y EL ANAQUEL EN UN SOLO ECOSISTEMA

Más que una etiqueta inteligente, el Código 2D GS1 es un puente entre el mundo físico y el digital. Integra y sincroniza sistemas agrícolas, plataformas de manufactura, centros de distribución, exportación y puntos de venta, creando una cadena de suministro completamente digitalizada.

En la industria láctea, esta conectividad impulsa:

- Reducción de errores
- Mejora en la logística y tiempos de respuesta
- Mayor visibilidad operativa
- Competitividad a nivel nacional e internacional

DANONE

CADA YOGHURT CUENTA UNA HISTORIA

de Proyecto Margarita

Historias de amor, unión, frescura y progreso...

10 años apoyando ganaderos mexicanos

+500 familias de ganaderos beneficiadas

x3 ingresos en un período de 5 años

#LoHacemosLocal

Conoce estas historias en:

-  [DanoneMX](#)
-  [danonemex](#)
-  [DanoneMexico](#)



AMANECER (SUNRISE 2D): LA TRANSFORMACIÓN GLOBAL DEL COMERCIO

A nivel mundial, GS1 impulsa el movimiento Amanecer (Sunrise 2D), que marca el inicio de una nueva era en la identificación de productos. México, a través de GS1 México, es uno de los países líderes en América Latina al trabajar con empresas de todos los tamaños —incluidas las del sector lácteo— para adoptar esta tecnología y acelerar su transformación digital.

“El reto no es solo tecnológico; es cultural. El Código 2D representa una nueva forma de hacer negocios basada en la colaboración, la confianza y la transparencia”, destaca Molina.

UN FUTURO MÁS INTELIGENTE PARA LA LECHE MEXICANA

La adopción del Código 2D abre un abanico de oportunidades para el sector lácteo:

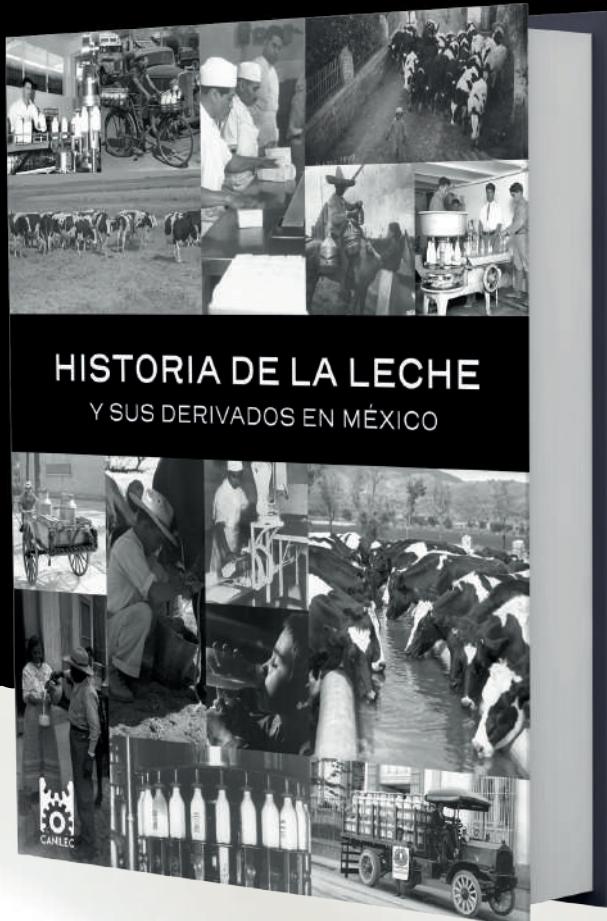
- • Trazabilidad integral del ganado y de la leche fresca
- Digitalización de registros sanitarios
- • Monitoreo en tiempo real de la cadena fría
- Certificación de procesos de pasteurización
- Comunicación directa con el consumidor
- Documentación de sostenibilidad y huella ambiental

El futuro del comercio ya está aquí, y la leche mexicana tiene todo para ser protagonista de esta transformación.

El Código 2D GS1 no solo identifica productos: cuenta su historia, garantiza su calidad y conecta a productores, empresas y consumidores en un ecosistema de confianza y valor compartido.



HISTORIA DE LA LECHE Y SUS DERIVADOS EN MÉXICO



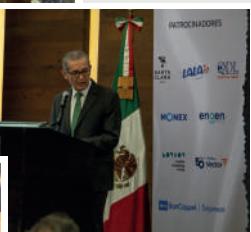
**HISTORIA DE LA LECHE
Y SUS DERIVADOS EN MÉXICO**



La Cámara Nacional de Industriales de la Leche (Canilec), publicó el libro “Historia de la leche y sus derivados en México”.

Una obra sin precedentes, que recorre los orígenes y la evolución del sector lácteo mexicano. Incluye relatos de 43 empresas clave que han marcado la historia de la lechería en México.

Con esta publicación se celebra la tradición lechera, los avances tecnológicos, los retos superados y a los líderes que han fortalecido la industria.



¡Descarga la versión digital!
en www.canilec.org.mx
en la sección de Información especializada

Cuajo y Cultivos a la medida para su queso

IMCU/ml
1.000
800
700



Ventas: (55) 6716 4928 • (55) 6716 4010

www.distribuidoraalcatraz.com • alcatraz@distribuidoraalcatraz.com

CONTRIBUIMOS A TU SALUD INTESTINAL



Alimentos funcionales desarrollados por el Instituto Central de Investigaciones Microbiológicas Yakult y reconocidos por el sistema FOSHU en Japón.
FOSHU: Foods for Specified Health Uses.

El consumo diario de *Lactobacillus casei* Shirota ayuda a mantener el equilibrio de la microbiota intestinal que contribuye a:

- ▢ Tener una buena digestión
- ▢ Mantener el buen funcionamiento del sistema inmunológico a nivel gastrointestinal
- ▢ Prevenir infecciones gastrointestinales
- ▢ Disminuir las molestias del estreñimiento

El *Lactobacillus casei* Shirota es una bacteria probiótica capaz de llegar viva hasta el intestino, resistiendo el paso por los jugos gástricos y bilis para establecerse temporalmente en la microbiota intestinal.



www.yakult.com.mx



**NO ES
SOLO UN PODCAST
ES LA VOZ DE TODA UNA
INDUSTRIA**



Disponible en:



**EXPO
CÁC**
DEL BAJÍO