



**DANONE**  
ONE PLANET. ONE HEALTH

# Articulación público - privada en la industria alimentaria

**Lic. Vera Mandl**

Gerenta Ciencia y Nutrición  
Danone Lácteos

DICIEMBRE 2025

# DANONE EN ARGENTINA

## Productos lácteos y origen vegetal



### YOGURES



### QUESOS UNTABLES



### POSTRES



### CHOCOLATADAS



### PRODUCTOS DE ORIGEN VEGETAL



1 PLANTA DE PRODUCCIÓN en Longchamps, Bs.As.

13 marcas

158 PRODUCTOS PROMEDIO (SKU)

100 mil

PUNTOS DE VENTA

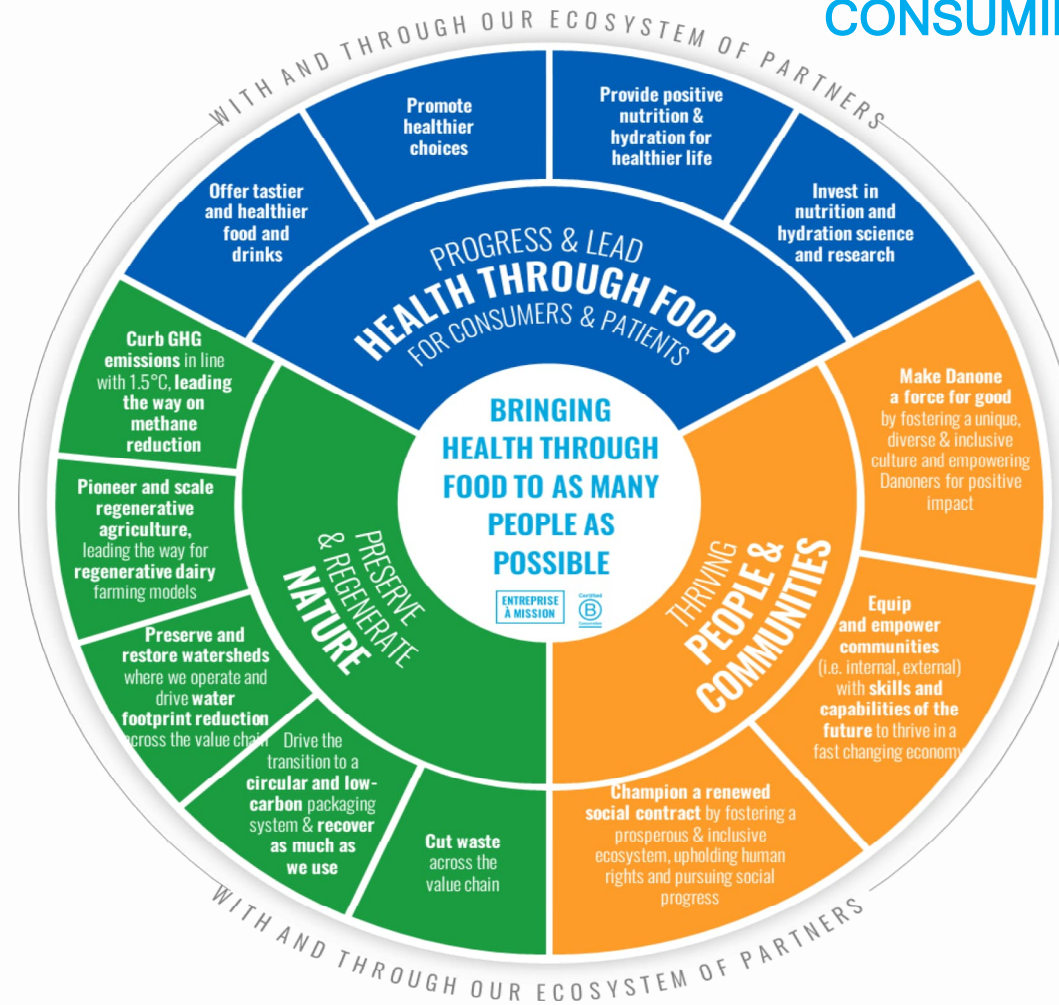
+610M

DE YOGURES VENDIDOS POR AÑO

# DANONE IMPACT JOURNEY: NUESTRA ESTRATEGIA DE SUSTENTABILIDAD

PROGRESAR Y LIDERAR SALUD  
A TRAVÉS DE ALIMENTOS PARA  
CONSUMIDORES Y PACIENTES

PRESERVAR Y  
REGENERAR LA  
NATURALEZA  
(SUSTENTABILIDAD  
AMBIENTAL)



PROGRESO CON LAS  
PERSONAS Y LA  
COMUNIDAD

# TRANSFERENCIA TECNOLOGICA INSTITUTO CERELA- CONICET TUCUMAN

1989

Cerela desarrolla  
leche con probiótico  
*L. Casei CRL451*



2000

Cerela aisla probiotico  
*L. Rhamnosus CRL1505*

2008

Nace programa  
*Yogurito*



2021

Danone comienza a  
trabajar en la alianza  
con Conicet

2023

Lanzamiento de YSS-  
Conicet



# YOGURITO EL PROBIOTICO SOCIAL



Investigación CERELA- CONICET:

Dra. Maria Pia Taranto y equipo

## ¿CÓMO SE DESARROLLA EL PROGRAMA?

Proceso de elaboración y distribución  
de los *productos probióticos*

**I. TAMBO:** se ordeña la leche de la vaca y se dispone en cantinas para luego ser llevadas por camiones al centro de acopio.



**II. CERELA:** produce la bacteria probiótica.



**III. APROLECHE:** generadora de los productos probióticos: **yogurito biosec | chocolatada | quesobio.**



**IV. PROVEEDORES:** son los que distribuyen los productos a las escuelas.



**V. COMEDOR:** los niños reciben los alimentos probióticos en las escuelas.



# TRANSFERENCIA TECNOLOGICA INSTITUTO CERELA- CONICET TUCUMAN

1989

2000

2008

2021

2023

Cerela desarrolla  
leche con probiótico  
*L. Casei* CRL451

Cerela aisla probiotico  
*L. Rhamnosus* CRL1505

Nace programa  
Yogurito

Danone comienza a  
trabajar en la alianza  
con Conicet

Lanzamiento de YSS-  
Conicet

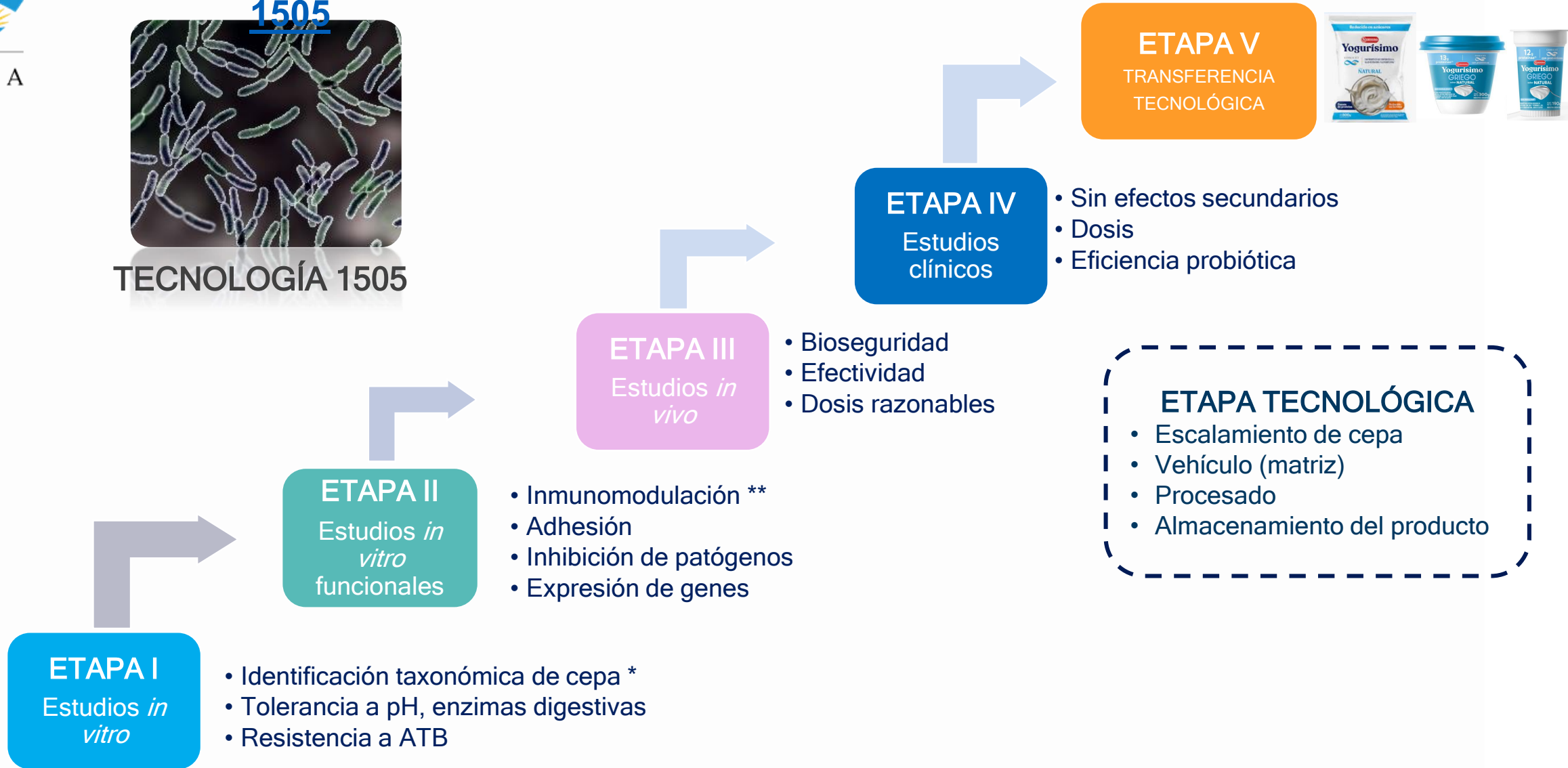


# ETAPAS DEL DESARROLLO DE LA TECNOLOGIA

1505



TECNOLOGÍA 1505



\* Taranto et al.. Genome Announcement 1(4):e00627-13)

\*\* Salva et al 2011; Salva et al 2010; Marranzino et al., 2012

\*\*\*Villena y col. 2014; Albarracin et al., 2017; Albarracin et al., 2020

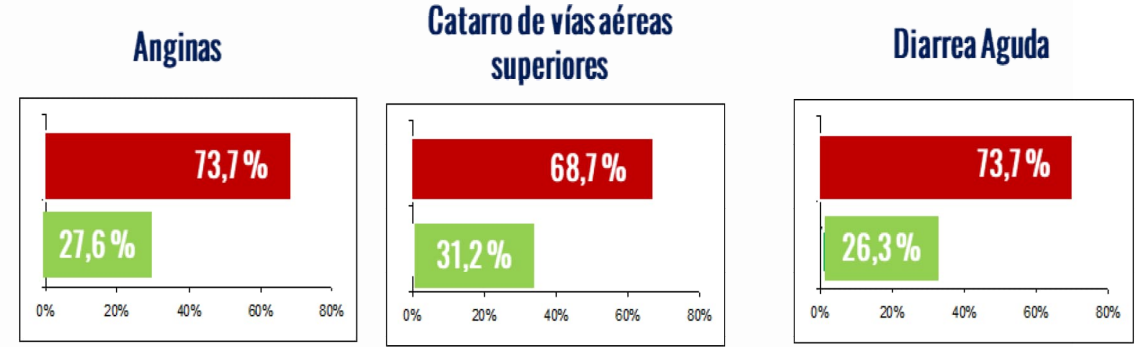


**Ensayos en humanos.** Estudio clínico randomizado a doble ciego c/placebo\*

**1. Aumento de las defensas naturales del huésped**



**2. Disminución de infecciones gastrointestinales y respiratorias (número y gravedad)**



■ Placebo ■ Grupo Yogur probiótico

\*Villena et al. 2012  
 \*Villena et al 2018

# LICENCIA TECNOLOGÍA 1505 PROBIÓTICO-ALIMENTOS FUNCIONALES

## ETAPA V TRANSFERENCIA TECNOLÓGICA

**ETAPA IV**  
Estudios clínicos

- Sin efectos secundarios
- Dosis
- Eficiencia probiótica

**ETAPA III**  
Estudios *in vivo*

- Bioseguridad
- Efectividad
- Dosis razonables

**ETAPA II**  
Est. *in vitro* funcionales

- Inmunomodulación \*\*
- Adhesión
- Inhibición de patógenos
- Expresión de genes

**ETAPA I**  
Estudios *in vitro*

- Identificación taxonómica de cepa \*
- Tolerancia a pH, enzimas digestivas
- Resistencia a ATB



## YOGUR + TECNOLOGÍA 1505 → ALIMENTO FUNCIONAL

### BENEFICIOS DEL CONSUMO :

- Estimulación del sistema inmunológico
- Aumento de la respuesta inmune y la defensas naturales
- Prevención infecciones respiratorias e intestinales de origen viral o bacteriano

Alimentos que ejercen un efecto benéfico sobre una o varias funciones específicas en el organismo, más allá de los efectos nutricionales habituales



Claim aprobado: contribuyen a la salud respiratoria y



# Nuestro portfolio Yogurísimo:



**CONICET**  
  
**CON PROBIÓTICOS  
QUE CONTRIBUYEN A LA SALUD  
RESPIRATORIA Y GASTROINTESTINAL**

***L. Rhamnosus* CRL1505**

**CON PROBIÓTICOS**

***B. Lactis* DN-173 010 +  
*L. Casei* DN-114 001**



martinferro.salud



Liked by [somosmurad](#) and others  
martinferro.salud ¡Tenemos ganador!

Celebramos a Danone Argentina [@danoneargentina](#) – Proyecto "Alimentar por un Futuro", distinguido en la terna Industria que Alimenta por su compromiso con la nutrición y la salud.

# MUCHAS GRACIAS!!



[vera.mandl@danone.com](mailto:vera.mandl@danone.com)



[linkedin.com/in/vera-mandl](https://www.linkedin.com/in/vera-mandl)



+54 11 3899 9772

