



Investigador:
Luz Mirian Vargas C.

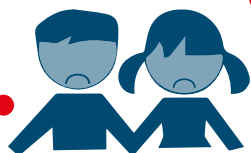
MEZCLAS ALIMENTARIAS INMUNO
RESTAURADORAS COMO ALTERNATIVA
PARA EL TRATAMIENTO Y PREVENCIÓN
DE LA DESNUTRICIÓN EN
COCHABAMBA – BOLIVIA



Centro de Alimentos y
Productos Naturales

Descripción y características fundamentales

En Cochabamba muchos niños menores a 5 años presentan desnutrición, por lo cual reciben suplementos alimentarios en hospitales, pero no pueden seguir consumiéndolos en sus hogares, por su elevado costo.



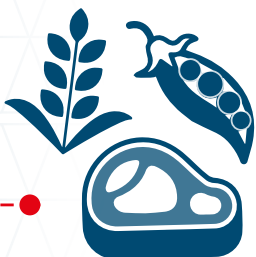
Ventajas competitivas

Mezclas alimentarias inmunorestauradoras, pueden ser utilizadas con gran facilidad, por estar desarrolladas por alimentos de alto valor nutricional y productos locales, accesibles y de bajo costo.



Aspectos Innovadores

La mezcla de alimentos elaborada en base a cereales, leguminosas y de origen animal, ayuda a combatir la desnutrición y son más accesibles.



Tipo de asociación que busca

El desarrollo de las Mezclas alimentarias inmunonutricionales es de gran interés para hospitales, centros de pediatría, centros de albergues infantiles, industrias de alimentos infantiles, etc.

