

Familia Yakult

Publicación exclusiva para clientes suscriptores de Yakult / Año XXX / No. 357 / Distribución Gratuita



40
ANIVERSARIO

Yakult

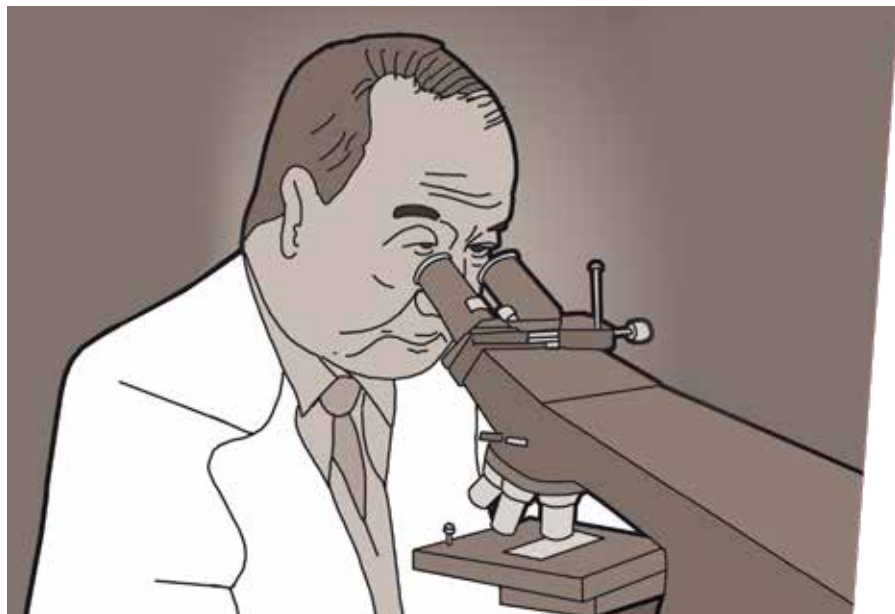
Distribuidora Yakult Guadalajara S.A. de C.V.

Yakult Guadalajara está de fiesta. Hoy celebramos cuarenta años de llevar salud y bienestar a cientos de miles de hogares en los estados de Jalisco y Colima, no solo a través del *Lactobacillus casei* Shirota, bacteria probiótica y exclusiva de los productos Yakult, sino también mediante acciones de responsabilidad social que buscan retribuir, al menos en parte, la preferencia de todos nuestros consumidores.

Atentamente / Comité Editorial

La historia de Yakult

También conocido como “el padre de Yakult”, el **Dr. Minoru Shirota** nació el 23 de abril de 1899, en Iida, Japón. Sin embargo, en ese entonces el “país del sol naciente” no era la potencia económica que es actualmente.



En 1921, el fundador de **Yakult**, Dr. Minoru Shirota inició su formación médica en la Universidad Imperial de Kioto (actual Universidad de Kioto), en Japón. En ese tiempo, muchos niños morían de enfermedades infecciosas, como el cólera, debido a las malas condiciones sanitarias.

El Dr. Shirota, que era estudiante de medicina, enfrentándose a esa realidad, profundizó en el estudio de la medicina preventiva e inició sus estudios de microbiología, así descubrió que **los *Lactobacillus casei* disminuyen el crecimiento de bacterias nocivas en los intestinos** y de tal manera logró aislar y fortalecer la primera cepa en el mundo (posteriormente nombrada como *Lactobacillus casei* Shirota).

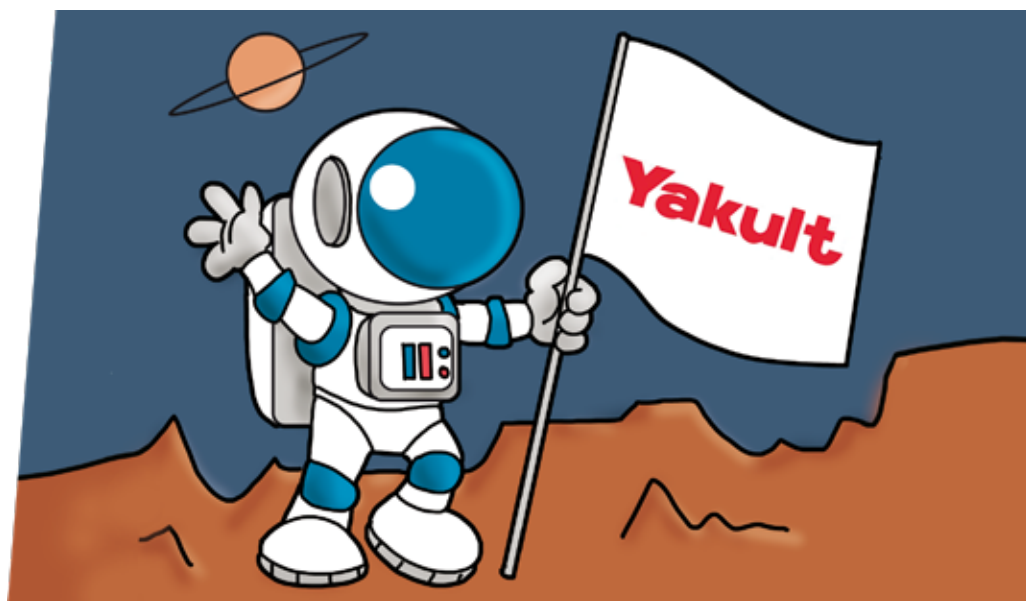
En 1935, se inició la producción y venta de **Yakult**, una leche fermentada con miles de millones de *Lactobacillus casei* Shirota vivos. Fue tal su éxito, que a partir de 1964 comenzó la expansión de **Yakult** por todo el mundo y así, el 2 de julio de 1984, se fundó **Yakult Guadalajara**.

Investigación y desarrollo

Hoy en día, los productos **Yakult** gozan de un gran prestigio en México y el mundo. Nuestro éxito se debe a la importancia que la empresa ha dado al estudio de los probióticos y la microbiota humana.

En 1955, se fundó el primer “Centro de Investigación Shirota” en la ciudad de Kioto y se trasladó en 1967 a Tokio, la capital de Japón, donde posteriormente pasaría a llamarse “**Instituto Central de Yakult**”, donde se han realizado descubrimientos sobresalientes acerca de la estrecha relación que existe entre la salud humana y la microbiota intestinal.

Por otra parte, **Yakult**, en colaboración con la Agencia de Exploración Aeroespacial de Japón, está llevando a cabo un estudio en la Estación Espacial Internacional, con el objetivo de investigar los efectos del consumo de probióticos sobre la función del sistema inmune y la microbiota intestinal en astronautas con largas estancias en el espacio.



Hoy en día, la empresa Yakult es un referente de salud, no solo en México, sino en más de cuarenta países y regiones en los que se comercializa, gracias a la confianza que nuestros clientes han depositado en los productos Yakult.

Comité Editorial

Julio de 2024. Ana Elisa Bojorge Martínez, Hugo Enrique González Reyes, Rafael Humberto Rivera Cedano, Lorena Flores Ramírez. **Diseño gráfico:** Gerardo Daniel Cervantes Toscano. **Caricaturas:** Raúl Humberto Medina Valdez Cel. 33 1112 8640. **Impresión:** Zafiro Publicaciones. Calle Cartero No. 42 Col. Moderna, Guadalajara, Jal. Tel: 33 3619 3641. **Familia Yakult** es una publicación mensual de Distribución Gratuita Editada por Distribuidora Yakult Guadalajara, S.A. de C.V., Periférico Poniente Manuel Gómez Morín No. 7425, Tel. 33 3134 5300. Por Cesión del Certificado de Reserva de Derechos de Autor al uso exclusivo del Título No. 003657, Según Anotación Marginal Por Cambio de Titular de Fecha 17 de Mayo de 2002; Certificado de Licitud de Título No. 8408; Certificado de Licitud de Contenido No. 6223. Reservado todo los derechos de reproducción. INDAUTOR 04-2004-021112493800-102. Fecha de expedición 11 de noviembre de 2004. Visite nuestro sitio web para ver el “Aviso de declinación de responsabilidades” <https://yakult.mx/declinacion-de-responsabilidades>. Tiro: 115,000 ejemplares. **Teléfonos Sucursales:** **Ameca:** 37 5758 1213, **Chapala:** 37 6765 5152, **Cd. Guzmán:** 34 1413 8376, **Colima:** 31 2313 7597, **Lagos de Moreno:** 47 4741 1011, **Manzanillo:** 31 4333 6936, **Tepatlán:** 37 8688 0129, **Ocotlán:** 39 2239 5521, **Puerto Vallarta:** 32 2299 1594, **Autlán:** 31 7381 3403, **E-mail:** revista_familia@yakult.mx



Lactobacillus casei Shirota

En nuestro país, todos los productos de la marca **Yakult** contienen de manera exclusiva el *Lactobacillus casei* Shirota, el cual es considerado como un probiótico.

• Pero, ¿qué son los probióticos?

La palabra “probiótico”, significa literalmente “en pro de la vida” y fue utilizado por primera vez por Lily y Stilwell en 1965. No obstante, fue en 2002 cuando la Organización Mundial de la Salud, junto con la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, definieron a los probióticos como:

“Microorganismos vivos que, cuando se administran en cantidades adecuadas, confieren un beneficio a la salud del huésped”.

- Deben llegar vivas a los intestinos, sobreviviendo a los jugos gástricos y sales biliares del aparato digestivo.
- Tener beneficios claros, es decir, debe contar con estudios científicos que los respalden.
- Ser seguros. No deben causar un efecto nocivo a quien los consume.



Con más de noventa años de investigación científica y una larga lista de estudios, tanto en japonés, inglés y español, es justo decir que la cepa *Lactobacillus casei* Shirota de **Yakult** es el probiótico más investigado del mundo.

• Beneficios del *Lactobacillus casei* Shirota

Básicamente, los beneficios del *Lactobacillus casei* Shirota se pueden resumir en los siguientes puntos:

- Pueden mantener el equilibrio de la microbiota intestinal.
- Pueden estimular el sistema inmunológico.
- Pueden mejorar la digestión.
- Pueden contribuir a la reducción de sustancias tóxicas.
- Pueden promover el movimiento peristáltico.

• ¿Qué es la microbiota y cuál es su importancia?

Como mencionamos anteriormente, el *Lactobacillus casei* Shirota ejerce su acción benéfica desde el intestino, donde convive con muchas otras especies de microorganismos, las cuales conforman la microbiota intestinal.

De acuerdo a la Sociedad Europea de Neurogastroenterología y Motilidad, a través de su sitio “Gut Microbiota for Health”, la microbiota se define como “el conjunto de los microorganismos (bacterias, arqueas, eucariotas y virus), presentes en un entorno definido”.

La microbiota intestinal juega un papel trascendental en la salud, ya que un gran número de enfermedades digestivas, como obesidad, diabetes, alergias y cáncer, además de trastornos neurodegenerativos, se han visto asociados a una ruptura del equilibrio en la composición o función de la microbiota intestinal, conocida también como “disbiosis”.



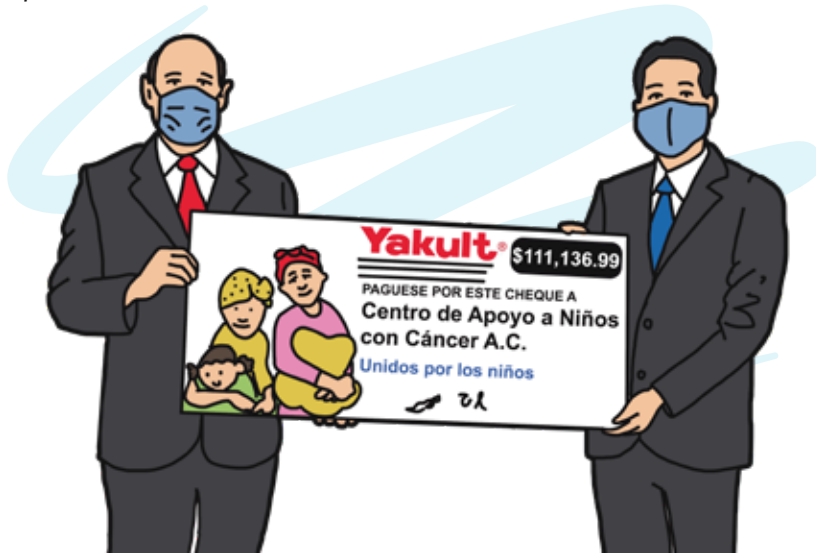
Existen muchos estudios que avalan la utilidad de los probióticos para mantener el equilibrio de la microbiota intestinal.

Contribución social

La constante que ha llevado a Distribuidora Yakult Guadalajara a mantenerse de manera sólida en sus primeros 40 años, es su fiel compromiso de contribuir con la construcción de una sociedad más sana, no solo a través de la entrega diaria de sus productos a miles de familias en los estados de Jalisco y Colima, sino también por sus acciones que favorecen al bienestar integral de la comunidad.

Por una mejor calidad de vida

Gracias a la colaboración con importantes instituciones como Cruz Roja, Fundación Hospitales Civiles de Guadalajara, A.C., Mi Gran Esperanza, A.C. y CANICA, A.C., ha logrado contribuir a mejorar la calidad de vida de niños y jóvenes con distintos padecimientos.



Apoyando a la educación

Conscientes de que la educación es la base para el desarrollo de la sociedad, en Distribuidora Yakult Guadalajara se han desarrollado diversas actividades a través de las cuales se busca ser responsable con esta importante labor:

Familia Yakult. Desde 1994, elabora de manera mensual Familia Yakult, una revista que llega hasta los hogares de los clientes, con la finalidad de promover mensajes de salud integral.

Investigación científica. La relación con universidades e instituciones en el occidente del país, como Secretaría de Salud, IMSS, ISSSTE, DIF y Universidad de Guadalajara, entre otras, ha facilitado el desarrollo y divulgación de importantes investigaciones y proyectos.

Difusión. A través de pláticas y publicaciones de temas de salud en medios de comunicación corporativos, busca acrecentar la información que facilite la toma de decisiones en temas de salud a la sociedad.

Brincodigestivo Yakult. Un importante proyecto que nació en el año 2012 con la finalidad de contribuir con los programas de educación básica, ha sido la visita a los centros escolares con el “Brincodigestivo Yakult”, una representación del sistema digestivo que permite compartir información sobre salud, higiene y alimentación para niños, docentes y padres de familia.

Fomento a la lectura. Sin lugar a duda, un proyecto fundamental para cumplir con la responsabilidad de contribuir con la formación de mejores seres humanos se consolidó a partir del año 2019 cuando, gracias a la relación con la Secretaría de Cultura, a través de la Red Estatal de Bibliotecas Públicas, se pudieron entregar títulos importantes a diversas Bibliotecas para incrementar el acervo bibliográfico para niños y adolescentes en las comunidades.

Responsabilidad ambiental

A nivel mundial, la empresa Yakult vive consciente, preocupada y ocupada con acciones que contribuyan con el medio ambiente, por esta razón en Yakult Guadalajara se mantiene acciones en beneficio al planeta, desde el fomento a la elaboración de huertos familiares, la entrega de árboles y actividades de reforestación.



Ser una empresa socialmente responsable es un compromiso diario de Distribuidora Yakult Guadalajara, enfocando esfuerzos para alcanzar la salud física, mental y social, considerando como pilar de su existencia la ayuda humanitaria, que solo puede conseguirse con la participación de clientes, amigos y la comunidad en general.

Productos en Japón y México

La empresa **Yakult** tiene como filosofía contribuir a la salud y felicidad de las personas en todo el mundo, a través de la búsqueda de la excelencia en las ciencias de la vida y la investigación, asimismo en la experiencia en microorganismos, principalmente el *Lactobacillus casei* Shirota.



El país de Japón, es la casa matriz de **Yakult**, misma que ha crecido a más de 40 países y regiones en el mundo, con la intención de brindar salud a cada habitante del planeta, es por eso que en el país del sol naciente se comercializan algunos productos diferentes a los que conocemos.

Los principales productos son los lácteos fermentados. Cuentan con **Yakult** en ocho presentaciones, mismos que se diferencian por la cantidad de lactobacilos, cantidad de azúcares, tamaño (ya que existen unos de 65 mililitros) o con añadidos de ingredientes saludables, como calcio, vitaminas, fibras, etc.

También existe **Sofúl** en diferentes sabores, como el de limón, yogures bebibles y hasta helados, todos con el *Lactobacillus casei* Shirota. Por otra parte, se comercializa otra bacteria probiótica, el *Bifidobacterium bifidum*, el cual se utiliza en yogures para beber.

En comparación con los productos que se venden en México, las diferencias son muy pocas. Sin embargo, con casi 100 años de existencia, **Yakult Japón** ha creado otras líneas de productos enfocados en la salud.

Uno de ellos, son los suplementos en polvo con probióticos, fibra dietética o ingredientes saludables, todos con la opción para disfrutar junto con cualquier bebida.

Una línea que a mucha gente le sorprende son los cosméticos. Estos están basados en la idea de que las bacterias ácido lácticas también son buenas para la piel, por ello se han desarrollado compuestos como el ingrediente humectante Shirota Essence.

Por otro lado, la empresa ofrece bebidas refrescantes de verduras, frutas, café, soya, ginseng, hoja de guayaba, té, con galactooligosacáridos y bebidas deportivas, entre otras opciones interesantes y saludables.

Otro campo en el que incursionó la empresa **Yakult**, fue en los fármacos, principalmente con la idea de ofrecer medicamentos contra el cáncer.



El firme compromiso de acercar la salud a través del *Lactobacillus casei* Shirota para tener intestinos saludables, es un camino que ha llevado a tener alternativas para cada necesidad y crear productos accesibles, con un rico sabor para que cada persona pueda obtener dicho beneficio.

Investigación del *Lactobacillus casei* Shirota

La historia y fundamento del producto **Yakult** se basa plenamente en la investigación, ya que su creador, el Dr. Minoru Shirota, desde sus inicios realizó investigaciones básicas sobre bacterias intestinales y microorganismos beneficiosos, con lo cual desarrolló la famosa bebida probiótica **Yakult**.

Fue en el año 1935 que se estableció el laboratorio de la empresa Yakult, mismo que hoy en día se conoce como el **Instituto Central Yakult**, que se encuentra en la ciudad de Kunitachi, Tokio.



Su misión es la investigación de vanguardia en probióticos, buscando la excelencia en las ciencias biológicas para contribuir a la salud de las personas mediante el avance y el desarrollo de la investigación en este campo.

Asimismo, sus aplicaciones son en el desarrollo de materiales para alimentos, cosméticos y productos farmacéuticos, con la finalidad de que sean útiles para mantener y promover la salud de las personas.

Dentro de las especializaciones necesarias en esta labor, se encuentran la microbiología, nutrición, fisiología, inmunología, bioquímica, biotecnología, química orgánica, ingeniería de fermentación, química de productos naturales, farmacología y química analítica.

A través de los años, se han podido realizar investigaciones directamente con los productos **Yakult** y sus consumidores, en los cuales se ha evidenciado el beneficio del *Lactobacillus casei* Shirota. La mayor parte de los estudios se realizan en universidades o instituciones donde laboran investigadores de diferentes áreas.

Un ejemplo de ello es una investigación que se llevó a cabo en 2010 con pacientes con artritis reumatoide que acudían al O.P.D. Hospital Civil de Guadalajara "Fray Antonio Alcalde", a los que se les administró *Lactobacillus casei* Shirota durante seis semanas contra otro grupo que tomó un placebo.

En los resultados, el grupo que consumió el probiótico mostró un incremento de las bacterias ácido lácticas en la microbiota intestinal, asociado con una mejoría clínica en los síntomas gastrointestinales.

Otro ejemplo fue el estudio realizado en 2007 en el Hospital Valentín Gómez Farías del ISSSTE, en Zapopan, donde se investigó si el tratamiento contra *Helicobacter pylori*, (causante de alteraciones como la gastritis), junto con probióticos, pudiera erradicar la bacteria contra el mismo esquema farmacológico sin probióticos.

Los participantes del grupo de tratamiento más el probiótico consumieron 8 mil millones de *Lactobacillus casei* Shirota tres veces al día, lo que ayudó a tener mayor frecuencia de erradicación de *Helicobacter pylori* contra el grupo sin probióticos.



Para Yakult es muy importante la investigación para generar conocimiento de los efectos de los probióticos, así como descubrir cada día más a fondo la microbiota intestinal.

Probióticos y manejo de estrés

El estrés, un concepto que en las últimas décadas hemos incluido en nuestro día a día. La Organización Mundial de la Salud lo define como un estado de preocupación o tensión mental generado por una situación difícil. Todas las personas tenemos un grado de estrés, ya que se trata de una respuesta natural a las amenazas y otros estímulos.



Es positivo tener un poco en nuestro día a día, ya que nos impulsa a realizar distintas actividades, pero cuando es excesivo tiene consecuencias físicas y mentales. Sin embargo, podemos aprender a lidiar con él para conseguir un bienestar físico y mental.

Existen diversas estrategias para manejar el estrés en nuestras vidas y uno de ellos es consumir una dieta saludable con un aporte adecuado de nutrientes e incluir distintos organismos como los probióticos.

Los probióticos son alimentos o suplementos que contienen microorganismos vivos destinados a mantener o mejorar nuestra microbiota.

• ¿Cómo me ayudan los probióticos en el manejo de estrés?

Diversos estudios han comprobado que el estrés afecta directamente nuestra salud intestinal, por lo que es aconsejable mantenerla saludable.

Se sabe que la microbiota y la función de nuestro cerebro están estrechamente comunicados, por lo que mantener nuestra microbiota saludable es coadyuvante para el manejo del estrés en nuestra vida.

• ¿De qué forma puedo consumir probióticos?

Los probióticos los podemos encontrar en algunos alimentos, productos y en forma de suplementos.

• Alimentos fuentes de probióticos

Yogurt: El yogurt natural es una excelente fuente de probióticos, ya que contiene bacterias saludables que ayudan a mantener el intestino. Es recomendable evitar los yogures azucarados o de sabores y preferir el natural sin endulzar o bien se puede elaborar en casa.

Kéfir: Es una bebida con leche fermentada, tiene una consistencia parecida al yogurt, pero más líquido y ácido, además tiene un mayor contenido de bacterias benéficas.

Leches fermentadas: El mercado ofrece distintas marcas de leches fermentadas con una cantidad importante de probióticos, es importante elegir el que menos cantidad de azúcares añadidos contenga.

Kombucha: Es una bebida fermentada a base de agua, hecha con té endulzado y fermentado, es ligeramente efervescente y es uno de los productos que más variedad de probióticos ofrece.

Quesos crudos: Algunos quesos, como mozzarella, gouda y quesos frescos, contienen probióticos naturales, siempre y cuando estén elaborados 100% de leche, ya sea de vaca, cabra u oveja. Para esto es necesario revisar la etiqueta y confirmar que contengan probióticos.

En general, los alimentos fermentados contienen distintas colonias de bacterias benéficas, además existe la posibilidad de adquirirlos en forma de suplementos con una variedad de marcas en el mercado.



Recuerda que incluir probióticos en nuestro día a día refuerza y armoniza la microbiota intestinal y con ello el eje intestino-cerebro, por consecuencia nos ayuda a manejar el estrés.



MSc. L.N. Doris Kristell Padrón Priego.

Licenciada en Nutrición.

Vicepresidenta del Colegio de Nutriólogos de Jalisco CNJ.

Sostenibilidad

Desde la Revolución Industrial hasta nuestros días, la humanidad ha experimentado un crecimiento económico sin precedentes, pero este progreso ha venido acompañado de una explotación desmedida de los recursos naturales y una creciente desigualdad social.

La sostenibilidad es un principio fundamental para asegurar que las generaciones presentes y futuras puedan satisfacer sus necesidades sin comprometer los recursos del planeta.

La transformación de nuestras sociedades ha llevado a una migración masiva de áreas rurales a urbanas, impulsada por la búsqueda de oportunidades económicas y el avance tecnológico.

Sin embargo, este modelo de desarrollo centrado en el crecimiento económico, ha generado desequilibrios ambientales y sociales que ahora enfrentamos como desafíos globales. El desarrollo sostenible surge como una respuesta a estos desafíos, abogando por un enfoque integrado que tenga en cuenta no solo el crecimiento económico, sino también el bienestar humano y la preservación del medio ambiente.

Este enfoque reconoce que el ser humano es parte de un sistema interconectado donde cada elemento, ya sea humano, natural o económico, desempeña un papel crucial en la sostenibilidad global. Una de las principales metas del desarrollo sostenible, es garantizar una distribución equitativa de los recursos para satisfacer las necesidades de toda la sociedad, tanto en el presente como en el futuro.

Esto implica no solo asegurar que todos tengan acceso a alimentos, agua y vivienda adecuados, sino también abordar la pobreza, la falta de oportunidades educativas y la atención sanitaria insuficiente, que afectan a millones de personas en todo el mundo. En México, la Ley General del Equilibrio Ecológico y la Protección al Ambiente define el desarrollo sustentable como un proceso que busca mejorar la calidad de vida y la productividad de las personas sin comprometer las necesidades de las generaciones futuras.

Este enfoque se alinea con los Objetivos de Desarrollo Sostenible de la Agenda 2030 de las Naciones Unidas, que establece una visión para poner fin a la pobreza, la desigualdad y abordar el cambio climático. Puedes consultar la Agenda 2030 en <http://www.onu.org.mx/agenda-2030/>

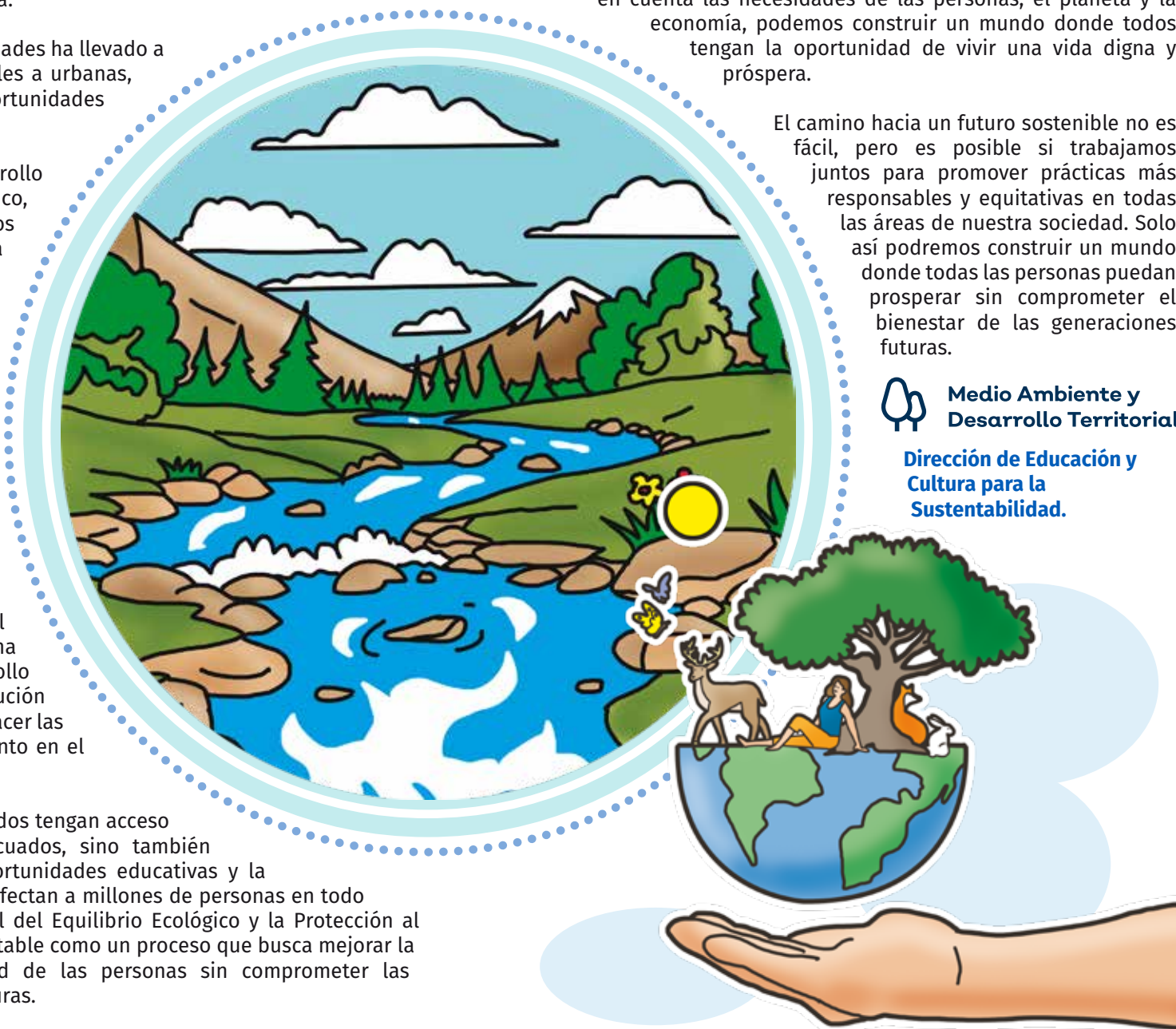
La Agenda 2030 nos ofrece un marco para guiar nuestros esfuerzos hacia un futuro más justo y sostenible. Al adoptar un enfoque integral que tenga en cuenta las necesidades de las personas, el planeta y la economía, podemos construir un mundo donde todos tengan la oportunidad de vivir una vida digna y próspera.

El camino hacia un futuro sostenible no es fácil, pero es posible si trabajamos juntos para promover prácticas más responsables y equitativas en todas las áreas de nuestra sociedad. Solo así podremos construir un mundo donde todas las personas puedan prosperar sin comprometer el bienestar de las generaciones futuras.



**Medio Ambiente y
Desarrollo Territorial**

**Dirección de Educación y
Cultura para la
Sustentabilidad.**



Yakult en el espacio exterior

Yakult, en colaboración con la Agencia de Exploración Aeroespacial de Japón, llevan a cabo una investigación en la Estación Espacial Internacional, con la finalidad de contribuir al cuidado de la salud de los astronautas, mediante el estudio de los probióticos sobre la función inmune y la microbiota intestinal.



¿Te gustaría visitar nuestra Planta de Producción en Jalisco?

Nuestras puertas se encuentran abiertas para visitas escolares, universitarias, empresariales y familiares, para que puedan conocer de cerca el proceso con el que elaboramos los productos Yakult, bajo los más estrictos estándares de calidad.



Para mayores informes visita nuestro sitio web



RECETAS

Avena con durazno y Yakult

Ingredientes

- 2 Yakult
- 1 Durazno
- 1 Limón amarillo
- 1/3 Taza de pistaches horneados sin sal
- 1/3 Taza de avena
- 1/4 Taza de bebida vegetal de almendra
- 1 Cucharada de chía

Fuente: YouTube Yakult México

Procedimiento

Realizar la receta un día antes por la noche, debido a que necesita reposo en refrigeración.

- Mezclar en un bowl la avena, la bebida vegetal de almendra, la chía y los dos frascos de Yakult. Dejar reposar una noche en refrigeración.
- Picar el durazno en cubos y reservar.
- Agregar unas gotas de jugo de limón amarillo a los duraznos, mezclar y dejar que se macere por unos minutos.
- Agregar los duraznos y pistaches a la mezcla previamente realizada



Los probióticos pueden ayudar a:

 <p>Mantener el Equilibrio de la microbiota intestinal</p>	 <p>Estimular el sistema inmunológico</p>	 <p>Mejorar la digestión</p>	 <p>Contribuir a la reducción de sustancias tóxicas</p>	 <p>Promover el movimiento peristáltico</p>
--	--	--	--	--

El *Lactobacillus casei* Shirota es considerado un probiótico
Exclusivo de la marca **Yakult**



Mantener el equilibrio de la microbiota intestinal

Nuestro intestino es el hábitat de millones de bacterias que forman una comunidad benéfica para cada organismo.

¿Te gustaría que las bacterias intestinales vivieran siempre en buen estado?

Existen puntos claves para que la microbiota intestinal se mantenga sana, aquí algunas recomendaciones:

- Consuma diariamente alimentos ricos en fibras: Verduras, frutas y cereales como la avena.
- Consuma alimentos y bebidas con probióticos, como los productos de la familia Yakult.
- Evite los excesos de azúcares, proteínas y grasas de mala calidad.
- Existen muchos medicamentos que alteran a las bacterias benéficas, no se automedique.

Disfrute su alimentación y su vida, trate de canalizar el estrés, ya que también puede generar problemas en las bacterias intestinales y a la postre en malestares digestivos.



Yakult presenta

Vida Sana

Romance 99.5 FM

El Observador con Ricardo Mejía

Historia de Yakult Guadalajara

4 de julio / 9:00 a.m.

Síguenos en nuestras redes sociales





Laberinto

Yakuamigo, sabías que el fundador de la empresa Yakult, el Dr. Minoru Shirota, tenía el sueño de llevar salud a todas las partes del mundo con su *Lactobacillus casei* Shirota. Hoy en día, los productos Yakult llegan a cada rincón de México, ya sea a las puertas de tu hogar o adquirirlos en cualquier tiendita, cremería o supermercado.

A continuación, te invitamos a resolver el siguiente laberinto:



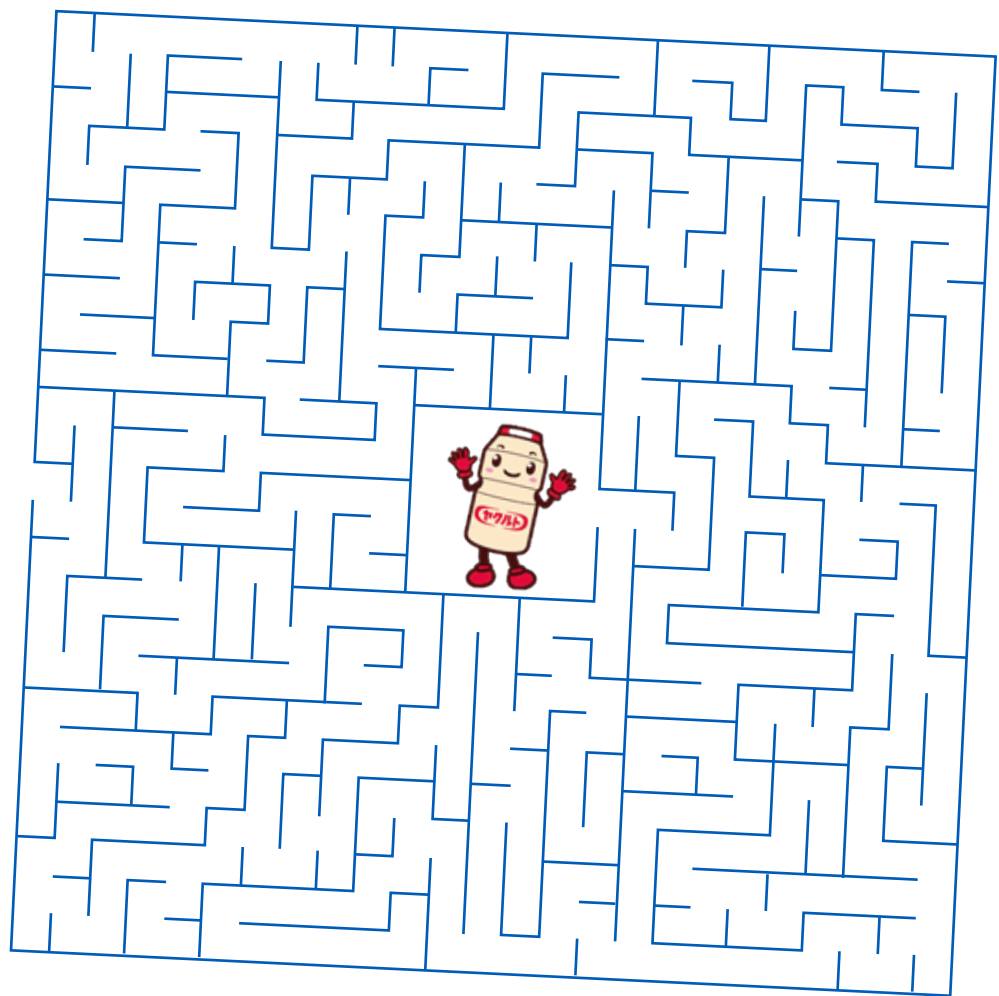
Contiene más de 20,000 millones de *Lactobacillus casei* Shirota

Contiene más de 8,000 millones de *Lactobacillus casei* Shirota



Contiene más de 40,000 millones de *Lactobacillus casei* Shirota

Contiene más de 10,000 millones de *Lactobacillus casei* Shirota





AV. LA PAZ 1701
COL. AMERICANA, 44190
GUADALAJARA, JAL.

www.suehiro.com.mx

RESERVACIONES: ☎ 33 3826 0094 ó 33 3825 1880

SÍGUENOS EN REDES SOCIALES: @SUEHIROMX 📌 📷

Yakult

Distribuidora Yakult Guadalajara S.A. de C.V.

Solicita El siguiente personal



Chofer Repartidor

Zona Metropolitana de GDL

Escolaridad secundaria terminada
Licencia de chofer vigente

Asesor de Cambaceo

Zona Metropolitana de GDL / Tepatitlán / Pto. Vallarta

Preparatoria terminada
Facilidad de palabra / Gusto por las ventas

Demostrador(a)

Zona Metropolitana de GDL

Escolaridad secundaria terminada

Auxiliar de almacén

Zona Metropolitana de GDL

Escolaridad secundaria terminada

Puedes enviar tu CV a:
contratacion_dyg@yakult.mx
O solicitar cita vía telefónica

Oficina Matriz Guadalajara: Periférico Poniente No. 7425,
Fracc. Vallarta Parque Industrial, Zapopan, Jalisco
Teléfono 33 3134 5300 Ext. 4109 y 6502

Sucursal Tepatitlán: Pantaleón Leal No. 570,
Fracc. San Francisco. Teléfono 37 8688 0129

Sucursal Pto. Vallarta: Josefa Ortíz de Domínguez No. 481,
Colonia El Coapinole, El Pitillal. Teléfono 32 2299 1594



¿Te gustaría recibir tu revista
Familia Yakult cada
mes directamente en tu
correo electrónico?

Solo tienes que suscribirte
a nuestro Newsletter:

