

# SESIONES ORDINARIAS

## 2002

# ORDEN DEL DIA N° 1727

### COMISIONES DE CIENCIA Y TECNOLOGIA Y DE INDUSTRIA

**Impreso el día 29 de noviembre de 2002**

Término del artículo 113: 10 de diciembre de 2002

**SUMARIO:** Programa de Lactología Industrial, dependiente de la Facultad de Ingeniería Química de la Universidad Nacional del Litoral. Declaración de interés parlamentario. Sellarés. (6.572-D.-2002.)

#### **Dictamen de las comisiones**

*Honorable Cámara:*

Las comisiones de Ciencia y Tecnología y de Industria han considerado el proyecto de declaración del señor diputado Sellarés, por el que se declara de interés parlamentario El Programa de Lactología Industrial, desarrollado por la Facultad de Ingeniería Química (FIQ) de la Universidad Nacional del Litoral; y, por las razones expuestas en el informe que se acompaña y las que dará el miembro informante, aconsejan la aprobación del siguiente

#### **Proyecto de resolución**

*La Cámara de Diputados de la Nación*

RESUELVE:

Declarar de interés parlamentario el Programa de Lactología Industrial dependiente de la Facultad de Ingeniería Química (FIQ) de la Universidad Nacional del Litoral, que constituye un ejemplo de articulación exitosa entre la ciencia, la industria y el Estado y que obtuvo el premio doctor Pedro Cattáneo, entregado por la Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios en el reciente IX Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos, el evento académico más importante a nivel nacional en la disciplina, en la investigación sobre: "Mutantes espontáneas de *Streptococcus thermophilus* resistentes a fagos autóctonos para procesos industriales".

Sala de las comisiones, 20 de noviembre de 2002.

*Lilia J. G. Puig de Stubrin. – Osvaldo H. Rial. – Alberto N. Briozzo. – Julio C.*

*Accavallo. – Griselda N. Herrera. – Francisco V. Gutiérrez. – Marcela V. Rodríguez. – Juan P. Baylac. – Carlos A. Castellani. – María del C. Alarcón. – Carlos Alesandri. – Guillermo Amstutz. – Liliana A. Bayonzo. – Carlos R. Brown. – Héctor J. Cavallero. – Nora A. Chiacchio. – Luis F. Cigogna. – Jorge C. Daud. – Fabián de Nuccio. – Daniel M. Esaín. – Miguel A. Giubergia. – Oscar R. González. – Rafael González. – Carlos A. Larreguy. – Gabriel J. Llano. – Fernando C. Melillo. – Alejandra B. Oviedo. – Jorge R. Pascual. – Víctor Peláez. – Alberto J. Piccinini. – Luis A. Sebriano. – Carlos D. Snopce. – Luis A. Trejo.*

#### **INFORME**

*Honorable Cámara:*

Las comisiones de Ciencia y Tecnología y de Industria al considerar el proyecto de declaración, transformado en proyecto de resolución, del señor diputado Sellarés, creen innecesario abundar en más detalles que los expuestos en los fundamentos que lo acompañan, por lo que los hacen suyos y así lo expresan.

*Lilia J. G. Puig de Stubrin.*

#### **FUNDAMENTOS**

Señor presidente:

Con casi 30 años de antigüedad, los científicos que integran el Programa de Lactología Industrial y los desarrollos de sus investigaciones han logrado estrechar al máximo los vínculos con las empresas lácteas de todo el país, demostrando que el trián-

gulo de Sabato no era una utopía imposible de los tecnólogos argentinos en los años 70.

Dedicados al estudio y al desarrollo científico aplicado a la producción del sector, el equipo de científicos que integran el área de microbiología del mencionado programa, y que dirige el doctor Jorge Reinheimer, obtuvo el premio doctor Pedro Cattáneo, entregado por la Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios en el reciente IX Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos, el evento académico más importante a nivel nacional en la disciplina.

La investigación lleva por denominación: “Mutantes espontáneas de *Streptococcus thermophilus* resistentes a fagos autóctonos para procesos industriales”, es decir, cómo lograr –a través de bacterias lácticas– bloquear el efecto nocivo que producen los virus en la producción industrial de productos lácteos fermentados.

Además de Reinheimer, el equipo de trabajo que mereció la distinción está integrado por Ana Binetti, Viviana Suárez y Andrea Quiberoni, quienes, a su vez, trabajan en el área de microbiología del Programa de Lactología junto a becarios y tesisistas de las distintas carreras que se dictan en la FIQ. Asimismo, los investigadores participan en diversos proyectos de investigación (CAID) subvencionados por la Secretaría de Ciencia y Técnica de la UNL.

Considerado uno de los principales problemas de las industrias y empresas lácteas en todo el mundo, la acción de los virus en el proceso de producción de quesos y yogures es sumamente nociva.

“Cuando logran actuar, el proceso de producción no se puede completar. Las reacciones químicas que deben generarse en la leche para que se pueda fabricar el producto no se llevan a cabo, y entonces las pérdidas económicas de las empresas son muy importantes”, comenta Reinheimer. “Más allá de todos los procesos de desinfección e higiene que se realicen, evitar que haya virus en un ambiente es imposible. Por lo tanto, la presencia de los fagos es una amenaza constante para las empresas lácteas. De ahí la necesidad de los empresarios de recurrir a la universidad”, agrega la magíster en ciencia de alimentos, Viviana Suárez.

Precisamente, con el desarrollo de bacterias lácticas que está realizando el grupo de científicos del Programa de Lactología Industrial, las empresas cuentan con una herramienta de vital importancia para poder completar el proceso productivo y, de esta manera, no solo evitar las pérdidas económicas, sino también optimizar y mejorar la calidad y la cantidad de su producción.

Fue así que, entre otros ejemplos, en virtud de su trayectoria en investigación y desarrollo, los científicos santafesinos fueron seleccionados para realizar un trabajo de asistencia técnica en Honduras, y, a raíz del aporte y de los vínculos entablados por el grupo de investigadores de la UNL, su informe final fue considerado por la provincia de Santa Fe, dando lugar a una reunión con empresarios hondureños que visitaron nuestra región e iniciaron negociaciones con empresas locales y reparticiones estatales vinculadas a la producción.

“La verdad es que no nos esperábamos el premio. Al ser un equipo del interior del país, pensábamos que nuestras posibilidades eran menores”, confiesa humildemente Reinheimer. De todos modos, el equipo que tiene a su cargo es el único que hace este tipo de investigación en toda la Argentina, lo cual le ha permitido convertirse en un referente en el tema en todo el país.

Conscientes de la necesidad de mejorar su producción y de lograr una balanza comercial favorable, los empresarios e industriales del sector lácteo saben perfectamente las ventajas que ofrece trabajar con los investigadores santafesinos, y entienden la necesidad de vinculación mutua que existe entre sus demandas y el trabajo de los académicos.

Por lo expuesto, invito a los señores diputados a acompañar con su voto afirmativo el presente proyecto.

*Francisco N. Sellarés.*

## ANTECEDENTE

### Proyecto de declaración

*La Cámara de Diputados de la Nación*

#### DECLARA:

De interés parlamentario el Programa de Lactología Industrial dependiente de la Facultad de Ingeniería Química (FIQ) de la Universidad Nacional del Litoral, que constituye un ejemplo de articulación exitosa entre la ciencia, la industria y el Estado y que obtuvo el premio doctor Pedro Cattáneo, entregado por la Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios en el reciente IX Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos, el evento académico más importante a nivel nacional en la disciplina, en la investigación sobre: “Mutantes espontáneas de *Streptococcus thermophilus* resistentes a fagos autóctonos para procesos industriales”.

*Francisco N. Sellarés.*

