

## SESIONES ORDINARIAS

2014

## ORDEN DEL DÍA N° 142

## COMISIÓN DE AGRICULTURA Y GANADERÍA

Impreso el día 27 de mayo de 2014

Término del artículo 113: 5 de junio de 2014

SUMARIO: **Programa** Nacional de Agroindustria y Agregado Valor del INTA, destinado al perfeccionamiento de una técnica de pasteurización fría, para optimizar la conservación y calidad de diversos alimentos. Expresión de beneplácito. **Vilarriño**. (1.996-D.-2014.)

**Dictamen de comisión***Honorable Cámara:*

La Comisión de Agricultura y Ganadería ha considerado el proyecto de resolución del señor diputado Vilarriño, por el que se expresa beneplácito por el trabajo realizado en el marco del Programa Nacional de Agroindustria y Agregado Valor del INTA, en colaboración con los centros regionales Rafaela, San Pedro y Salta; el Centro de Investigación y Desarrollo en Criotecología de Alimentos (CIDCA); las universidades de Luján (UNLu), Argentina de la Empresa (UADE) y el Centro de Referencia de Lactobacilos (CERELA), destinado al perfeccionamiento de una técnica de pasteurización fría, destinada a optimizar la conservación y calidad de diversos productos alimenticios; y, por las razones expuestas en el informe que se acompaña y las que dará el miembro informante, aconseja su aprobación.

Sala de la comisión, 20 de mayo de 2014.

*Luis E. Basterra. – Héctor M. Gutiérrez.  
– Héctor Baldassi. – Marcia S. M. Ortiz  
Correa. – Andrés R. Arregui. – Gloria M.  
Bidegain. – Juan F. Casañas. – Marcos  
Cleri. – Lautaro Gervasoni. – Christian*

*A. Gribaudo. – Myriam del V. Juárez. –  
Rubén A. Rivarola. – Miguel Torres Del  
Sel. – Francisco J. Torroba. – José R.  
Uñac. – Jorge A. Valinotto. – María I.  
Villar Molina. – Alex R. Ziegler.*

**Proyecto de resolución***La Cámara de Diputados de la Nación*

RESUELVE:

Expresar su beneplácito por el trabajo realizado en el marco del Programa Nacional de Agroindustria y Agregado de Valor del INTA, en colaboración con el INTA Rafaela, Santa Fe; INTA San Pedro, Buenos Aires; INTA Salta, el Centro de Investigación y Desarrollo en Criotecología de Alimentos (CIDCA), la Universidad Nacional de Luján (UNLu), Universidad Argentina de la Empresa (UADE) y el Centro de Referencia para Lactobacilos (CERELA), desarrollado en el Instituto de Alimentos del INTA Castelar, donde los investigadores están perfeccionando una técnica de pasteurización fría, destinada a optimizar la conservación y calidad de diversos productos alimenticios.

*José A. Vilarriño.*

## INFORME

*Honorable Cámara:*

La Comisión de Agricultura y Ganadería, al considerar el proyecto de resolución del señor diputado Vilarriño, aconseja la aprobación del dictamen que antecede.

*Luis E. Basterra.*

