



"2020 - Año del General Manuel Belgrano"

# *Proyecto de ley*

EL SENADO Y LA CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA NACIÓN ARGENTINA,  
SANCIONAN CON FUERZA DE LEY...

## "FIESTA NACIONAL DEL MICHAY Y LA DIATOMEA"

**Artículo 1°.** - Declárese Fiesta Nacional a la "Fiesta del Michay y la Diatomea " que se realiza entre los meses de febrero y marzo de cada año en la ciudad de Ingeniero Jacobacci, provincia de Río Negro. -

**Artículo 2°.** - Institúyase Sede Nacional Permanente de la Fiesta del Michay y Diatomea a la localidad de Ingeniero Jacobacci, provincia de Río Negro. -

**Artículo 3°.** - Inclúyase la misma en el Calendario Turístico Nacional. -

**Artículo 4°.** - De forma. -



*"2020 - Año del General Manuel Belgrano"*

## **FUNDAMENTOS**

### **Sr. presidente:**

En la localidad de Ingeniero Jacobacci entre los meses de febrero y marzo los vecinos y turistas que visitan la ciudad, se reúnen a celebrar dos de las explotaciones principales de la localidad, que son motor de la economía de la región.

Se trata de la explotación del Michay y de la Diatomea. El Michay es uno de los frutos típicos de la Patagonia, proveniente de un arbusto local que crece únicamente en las provincias de Río Negro, Neuquén y Chubut, con un enorme valor nutricional y de corriente consumo para los habitantes de la zona.

Por otro lado, parte del orgullo local es la explotación mineral de Diatomea, un mineral formado por una clase de algas y de consistencia sólida, que es vendido en el mercado interno, exportado a más de 30 países. Los yacimientos rionegrinos de este mineral, conforman la principal explotación de Latinoamérica.

Esta fiesta es realizada ininterrumpidamente en la localidad de Jacobacci desde el año 1987 y tiene como objetivo principal mostrar las bondades del fruto típico de la región: Michay, y de la explotación de Diatomea, así como el trabajo de artesanos y productores de la localidad.

Para rendir homenaje a estas producciones en la localidad de Ingeniero Jacobacci los días 11, 12 y 13 de marzo del año 2018, se realizó la edición número XXXI de la "Fiesta Provincial del Michay y de la Diatomea", la cual fue muy especial, ya que, además, la localidad celebró su aniversario número 100.

En este evento como en todas las ediciones anteriores, se rindió homenaje a los artistas locales con su participación y además se brindaron ofertas gastronómicas regionales diversas en un predio con más de 80 stands destinados a la venta de productos artesanales y de la zona.

La celebración de estos dos motores de la economía regional y local, no sólo se da por el orgullo que genera para quienes viven de esto, sino que son valoradas por los aportes nutricionales y saludables, para el caso del Michay; y la Diatomea por la utilidad, calidad y exclusividad con la que cuenta esta explotación zonal.

El Michay, *Berberis Darwini*, es un arbusto de la familia *Berberidaceae* de altura variable, que da bayas carnosas que contienen sus semillas rodeadas de una pulpa blanda y colorida. Este arbusto noble crece tanto en bosques como en matorrales, está compuesto por un tallo que presenta espinas y por duras hojas que persisten a lo largo de todo el invierno, volviéndolo resistente al clima y al daño que provoca el ganado u otros animales salvajes.



*"2020 - Año del General Manuel Belgrano"*

La producción y maduración del fruto que genera este arbusto se da entre los meses de diciembre y febrero, aunque todo comienza en el periodo de floración, en septiembre, con la salida de las primeras flores con un color amarillo-anaranjado y desarrolladas en forma de racimo.

La riqueza de este fruto es tan amplia que su utilización va desde lo alimentario, extracción de sustancias medicinales, colorante natural para fibras textiles y para alimentos y bebidas, reemplazando así los colorantes artificiales. También otro de los aprovechamientos de este arbusto se da en las flores ya que tienen un gran interés melífero para los productores apícolas de la región.

El mercado de los pigmentos naturales avanza en forma creciente, principalmente en la industria alimentaria, esto es fundamentalmente porque va en aumento la preocupación por los efectos negativos de algunos colorantes sintéticos y de los efectos positivos tipo funcional benéfico a la salud que tienen los pigmentos naturales, como es el caso de la antocianina, muy importante y con un efecto antioxidante elevado.

Los frutos se utilizan en preparaciones de diversos alimentos y bebidas, jugos, deshidratados, dulces, cremas, jarabes, postres, helados, licores, jaleas, salsas, así como también productos cosméticos que se preparan con aceites o pigmentos vegetales.

Dentro de todos los nutrientes que lo componen resaltan por su elevado contenido, los fotoquímicos, antioxidantes, polifenoles, antocianinas (pigmentos), flavonoles, vitamina C y E, calcio y hierro. También es importante resaltar el contenido en sus semillas de amígdalina, que interactúa con las enzimas del cuerpo, con un característico poder antioxidante.

Entre los efectos benéficos del consumo del Michay, se destaca que es un alimento funcional de propiedades nutritivas, con alto contenido en fibras, bajo índice glucémico, antioxidante e hipocalórico y es apto para consumo en todas las edades a partir de los ocho meses de edad.

Siguiendo con sus beneficios para la salud, uno a destacar es el que genera cuando es consumido durante el embarazo, por el concentrado de hierro, calcio y antioxidantes que contiene este fruto.

En el caso de Adultos mayores, se aconseja para prevención y acompañamiento de tratamiento del Alzheimer, y otras enfermedades neurodegenerativas.

Es aconsejable en deportistas, por su lenta absorción, contenido en calcio, hierro y antioxidantes. Evita calambres como así también prevención de la osteoporosis por su acción positiva a nivel óseo y por tener alta concentración de minerales que forman parte de enzimas del cuerpo humano.

Interviene en el metabolismo y en la regulación del nivel de glucosa en sangre, que influye en la prevención de enfermedades crónicas no transmisibles, diabetes, obesidad, etc. Sus minerales estimulan la diuresis, son excelentes para prevenir infecciones urinarias e influir en la disminución de la presión arterial. Sus antioxidantes en altas



*"2020 - Año del General Manuel Belgrano"*

concentraciones son beneficiosos en la prevención de cáncer. Tienen efecto antiinflamatorio y desintoxicante. Incluso, son muy beneficiosos en la protección de enfermedades cardiovasculares, disminución del colesterol y lípidos en sangre. El sistema inmune se ve fortalecido con su elevada concentración de vitamina C y antioxidantes.

Por otro lado, se festeja la explotación de la Diatomea (Bacillariophyceae). Hablar de ésta, es hablar de la región sur de la provincia de Río Negro, particularmente de Ing. Jacobacci, ya que es el símbolo geo minero de la localidad. Tal concentración de tierra de diatomea convierte a la zona (formación geológica La Pava) en el principal productor sudamericano de éste mineral.

En este contexto, la diatomea representa un recurso genuino y de muy buena calidad. Su extracción y procesamiento ha sido dinamizador de la economía local, inyectando importantes recursos y generando numerosos puestos de trabajo.

Según un informe realizado por el Instituto Técnico Superior De la ciudad de Ingeniero Jacobacci, de la tecnicatura en Explotaciones Mineras, las primeras explotaciones del material datan de 1948/50 en Quetrequile (primer asentamiento poblacional) y son reconocidas en la zona las familias históricas, pioneras en montar empresa de explotación de este material.

Este mineral está formado por una clase de algas unicelulares que constituye uno de los tipos más comunes de fitoplancton. El grupo contiene actualmente unas 20.000 especies vivas que son importantes productores dentro de la cadena alimenticia.

Muchas diatomeas son unicelulares, aunque algunas de ellas pueden existir como colonias en forma de filamentos o, cintas, zigzags o como colonias estrelladas. Una característica especial de este tipo de algas es que se hallan rodeadas por una pared celular única hecha de sílice opalino (dióxido de silicio hidratado) llamada frústula. Estas muestran una amplia variedad en su forma, pero generalmente consisten en dos partes asimétricas con una división entre ellas, característica que da nombre al grupo.

Estas comunidades de diatomeas cuentan con una gran utilidad, ya que son una herramienta usada recurrentemente para la vigilancia de las condiciones medioambientales, de la calidad del agua y en el estudio de los cambios climáticos. Su mayor uso es en procesos de filtraciones, cargas funcionales y absorbentes.

Es aplicado como fertilizante e insecticida en tierras para cultivo, al ser un producto natural, es inocuo y no presenta riesgos para la salud o contaminación. A su vez la tierra de diatomea provee micronutrientes al suelo que son de gran importancia para el crecimiento de las plantas, pudiendo incrementar la fertilidad del suelo, actuando sinérgicamente con calcio y magnesio, además reduce la lixiviación de fósforo, nitrógeno y potasio y favorece su absorción en las plantas. También actúa como reconstituyente en tierras contaminadas por metales pesados o hidrocarburos, además neutraliza la toxicidad del aluminio en suelos ácidos y reduce la absorción de hierro y manganeso.



*"2020 - Año del General Manuel Belgrano"*

El polvo de diatomeas se emplea como insecticida en animales y plantas. Actúa deshidratando a insectos hasta matarlos, además corta y perfora el exoesqueleto, hiriéndolos y eliminándolos de forma progresiva y efectiva. Las frústulas de las diatomeas son de origen natural, por lo cual son inocuas para animales y plantas. A diferencia de insecticidas tóxicos, el polvo de diatomeas no puede ingresar en los tejidos animales debido a su tamaño.

Por otro lado, las propiedades de estos materiales, formados por partículas microscópicas, intrincadas y muy regulares en tamaño, los han hecho atractivos para diversos usos, como la fabricación de la dinamita, donde la nitroglicerina es embebida, reduciendo la probabilidad de una explosión accidental.

Otro de sus usos, de gran importancia, es la producción de biodiésel a partir de diatomeas que, se da por medio de transesterificación del aceite proveniente de las microalgas. Esta se basa en la producción y captación de biomasa de diatomeas, la cual es deshidratada y sometida a ultrasonidos para que libere sus componentes, posteriormente los lípidos son separados de carbohidratos y proteínas. El aceite obtenido es sometido a transesterificación alcalina, ácida o enzimática para producir glicerol y biodiesel.

Las comunidades de diatomeas pueden utilizarse para la determinación de las condiciones ambientales tanto de presente como del pasado y del cambio climático. También pueden utilizarse para determinar la calidad del agua,

Por último, la mayor utilidad, por la exclusividad y facilidad en la comercialización, es las llamadas "Piedras Sanitarias para Gatos" y en menor demanda para usos de absorbentes y aditivos para los alimentos balanceados.

En cuanto a la comercialización de este mineral, se da a lo largo de todo el país y también es exportado a más de 30 países, entre los que están los países limítrofes. Se da de esta forma ya que es una de las explotaciones de diatomea más importantes de América, por lo que gran parte del consumo de este mineral proviene de la localidad de Jacobacci.

Todos estos beneficios expuestos, tanto de El Michay, como la Diatomea, son los que hacen que los habitantes de la región valoren la producción y se llenen de orgullo de estos dos motores de su economía, festejando la posibilidad que la región les brinda con el objetivo de dar a conocer con mayor difusión los beneficios que generan.

Tal es la importancia del evento local y el crecimiento continuo con el que viene contando desde su primera celebración en el año 1987, que la Legislatura de Río Negro en la Ley Provincial N° 5117 le otorga el carácter de Fiesta Provincial.

Se deja constancia que este proyecto de resolución fue presentado anteriormente con el número de expediente 7053-D-2018, pero ha perdido estado parlamentario.



*"2020 - Año del General Manuel Belgrano"*

Por tales motivos, que considero destacables y suficientes, solicito a mis pares la aprobación del presente Proyecto de Ley.

**Lorena Matzen**  
**Diputada Nacional.**



*"2020 - Año del General Manuel Belgrano"*

## **FIRMANTES**

MATZEN, LORENA, RIO NEGRO (UCR)

CARAMBIA, ANTONIO JOSE, SANTA CRUZ (PRO)

MENDOZA, JOSEFINA, BUENOS AIRES (UCR)

CARRIZO, MARIA SOLEDAD, CÓRDOBA (UCR)

## **GIRO A COMISIONES EN DIPUTADOS**

COMISIÓN:

CULTURA (**Primera Competencia**)

TURISMO

LEGISLACION GENERAL

**Expediente 7053-D-2018**