



2021 - Año de Homenaje al Premio Nobel de Medicina Dr. César Milstein

PROYECTO DE RESOLUCIÓN

La Cámara de Diputados de la Nación

RESUELVE:

Declarar de interés de la H. Cámara de Diputados el proyecto de PRODUCCIÓN DE BARRITAS PROTEICAS NUTRICIONALES A BAJO COSTO PARA POBLACIONES VULNERABLES desarrollado por la Universidad Nacional de La Pampa (UNLPam) en el marco de la convocatoria promovida por la UNIDAD CIENCIA Y TECNOLOGÍA CONTRA EL HAMBRE del Ministerio de Ciencia, Tecnología e Innovación.



2021 - Año de Homenaje al Premio Nobel de Medicina Dr. César Milstein

FUNDAMENTOS

Señor presidente:

La Ley N° 27.519 (B.O. 30/09/2019) de Emergencia Alimentaria Nacional impuso la responsabilidad del Estado Nacional de garantizar en forma permanente y de manera prioritaria el derecho a la alimentación y a la seguridad alimentaria y nutricional en la República Argentina en sintonía con el Programa de Alimentación y Nutrición Nacional dispuesto por la Ley N° 25.724.

Estas leyes fueron sancionadas durante el anterior gobierno en el que una de las consignas prioritarias fue “Pobreza 0” y que sin embargo, el desacierto de las políticas llevadas adelante tanto en el aspecto económico-financiero como en el social, llevaron a que lejos de erradicar la pobreza, ésta llegara a alcanzar el 40,8% al finalizar su gestión (ambito.com, “Según la UCA, Macri termina su gestión con 40.8% de pobreza”).

Ante este panorama desolador, el actual gobierno debió adoptar en forma urgente distintas acciones y estrategias que fueron llevadas adelante por el Ministerio de Desarrollo Social a través de sus distintos programas, con la finalidad de brindar respuesta a tan acuciante situación.

Fue así como nació el PLAN NACIONAL DE “ARGENTINA CONTRA EL HAMBRE” (Resolución 8/2020, B.O. 13/01/2020), que tiene como objetivo garantizar la seguridad y soberanía alimentaria de toda la población y familias argentinas, con especial atención en los sectores de mayor vulnerabilidad económica y social.

La complejidad de las problemáticas sociales, productivas y ambientales que afectan a nuestro país, requirió de nuevos desafíos en los que la ciencia, la tecnología y la innovación cumplen un rol esencial para fortalecer la articulación de las políticas públicas tendientes a superar la emergencia y a generar una revalorización del conocimiento científico como elemento clave para la planificación y desarrollo de la sociedad. Máxime cuando contamos con recursos humanos altamente calificados en todos los campos del conocimiento



2021 - Año de Homenaje al Premio Nobel de Medicina Dr. César Milstein

y en el desarrollo de la tecnología, como así también con capacidades de equipamiento e infraestructura suficiente para poder emprender con éxito todo tipo de proyecto.

La articulación entre lo social y lo tecnológico quedó plasmada con la creación de la “UNIDAD CIENCIA y TECNOLOGÍA CONTRA EL HAMBRE” dentro del ámbito del Ministerio de Ciencia, Tecnología e Innovación, con el fin de promover la incorporación de las capacidades del sistema científico y tecnológico al fortalecimiento de políticas públicas contra la pobreza, el hambre y la malnutrición en todo el territorio nacional.

Es así como se convocó a la presentación de proyectos con tres modalidades temáticas a saber: A) Tecnología y producción de alimentos; B) Tecnología para acceso al agua y saneamiento y C) Proyectos de investigación y desarrollo orientados.

En respuesta a tal convocatoria, la Universidad Nacional de La Pampa (UNLPam) presentó el proyecto de PRODUCCIÓN DE BARRITAS PROTEICAS NUTRICIONALES A BAJO COSTO PARA POBLACIONES VULNERABLES, elaborado por el equipo integrado por los docentes investigadores **Mario José Calafat e Isabel Gigli** y la vicedecana de la Facultad de Agronomía de dicha Universidad, **María Lía Molas**, quienes desarrollaron una importante tarea de investigación poniendo en valor el recurso humano que posee nuestra Universidad.

El producto y tecnología desarrollada en el proyecto, consiste en la recuperación y deshidratación de proteínas de alto nivel nutricional a partir de un subproducto lácteo de alta disponibilidad y bajo costo como es el lactosuero. Mediante procesos sencillos y energéticamente sustentables se genera un producto deshidratado utilizado como ingrediente principal en la formulación de barras proteicas sin TACC para sectores social y nutricionalmente vulnerables.

El producto obtenido –barrita proteica- representa una perspectiva saludable que, por su composición nutricional y posibilidades de escalamiento, contribuirá a una mejora sustantiva para el acceso a la alimentación saludable.

Estas barras reúnen las condiciones suficientes para aportar entre un 20% y un 40% de las necesidades proteicas diarias de niños en crecimiento y,



2021 - Año de Homenaje al Premio Nobel de Medicina Dr. César Milstein

por otro lado, cuentan con características sensoriales agradables tanto por su color, como por su olor, sabor y firmeza táctil.

El proyecto también tiene por objeto la mitigación del impacto ambiental puesto que el lactosuero es un subproducto de la industria quesera, que se desecha prácticamente en su totalidad, calculándose unos 50.000 litros diarios en lo que respecta a la Provincia de La Pampa.

El lactosuero es una excelente fuente de nutrientes, pero una vez vertido es un producto fuertemente contaminante del ambiente. A modo de ejemplo, mil litros de lactosuero generan aproximadamente 35 kg de demanda biológica de oxígeno y cerca de 68 kg de demanda química de oxígeno.

Por otro lado, mil litros de lactosuero contienen 9 kg de proteína de alto valor biológico, 50 kg de lactosa y 3 kg de grasa de leche, esto equivale a los requerimientos diarios de proteína para 130 personas y de energía para más de 100 personas (“Valorización del lactosuero” Pablo Juliano. Compilado por Graciela Blanca Muset y otros, 1ra edición, San Martín Instituto Nacional de Tecnología –INTI, 2017)-

Teniendo en cuenta que según las últimas mediciones, el índice de pobreza entre los recién nacidos y los **jóvenes de hasta 14 años alcanza al 57,7%**, con diferentes grados de deficiencias alimentarias, las barritas obtenidas mediante este proceso innovador, resultan ser un claro ejemplo de los alcances de la ciencia y la tecnología puestas como herramientas al servicio de la comunidad a través de políticas públicas integradoras.

En este caso, el objetivo de producción total semanal es de 10.000 barritas de 20 gramos, que se distribuirá en instituciones escolares y espacios de atención de adultos mayores mediante la intervención del Ministerio de Desarrollo Social del Gobierno de La Pampa -a través del “Programa Dietas Especiales”-, y de la Municipalidad de General Pico -Proyecto Yaltun “Hacer Comida”-, sin perjuicio de ampliarse la distribución a otras jurisdicciones en la medida que se acreciente su producción.



2021 - Año de Homenaje al Premio Nobel de Medicina Dr. César Milstein

En síntesis, el proyecto promovido desde la Universidad Nacional de La Pampa (UNLPam), logra alcanzar los resultados esperados consistentes en:

a) la producción de proteínas de alto valor a bajo costo, utilizando un subproducto lácteo como es el lactosuero, b) la formulación y elaboración de barritas proteicas a bajo costo, con procesos sustentables, c) la protección del ambiente frente a los efectos nocivos del lactosuero y d) la atención a la demanda de la población en riesgo nutricional enfocada en las instituciones escolares y espacios de atención a adultos mayores.

Por las razones expuestas y a fin de sumarnos desde nuestro espacio a la articulación de políticas públicas transversales, promovidas por el gobierno nacional en su batalla contra el hambre y la desnutrición, procurando una alimentación de calidad para todos los argentinos y argentinas, en orden a lo dispuesto por el Pacto de los Derechos Económicos, Sociales y Culturales, incorporado a nuestra Constitución Nacional a través del Art. 75, inc. 22º), invito a mis pares a acompañar el presente proyecto de resolución.