



*Honorable Cámara de Diputados*

*de la Provincia de Buenos Aires*

PROYECTO DE DECLARACION

La Honorable Cámara de Diputados de la provincia de Buenos Aires

DECLARA:

Que vería con agrado que el Poder Ejecutivo declarase de Interés Provincial el desarrollo de "Galletitas rellenas saludables", proyecto a cargo de científicos y equipo de trabajo de la Universidad Nacional de La Plata conformado por Dra. Mariela Patrignani, Dra. Cecilia E. Lupano, Dra. Paula A. Conforti y Dr. Gustavo J. Rinaldi.

Ing. JUAN  
Ing. JUAN D. COCINO  
H. C. Diputado  
Bloque GEN. PROGRESISTAS  
H. C. Diputados Pcia. de Bs. As.



*Honorable Cámara de Diputados*

*de la Provincia de Buenos Aires*

Fundamentos:

En nuestro país las enfermedades crónicas no trasmisibles, relacionadas principalmente con una mala alimentación y el consumo de tabaco, son la principal causa de muerte. Los resultados de la 3ra encuesta nacional de factores de riesgo para enfermedades no trasmisibles realizada sobre más de 32.000 personas, mostró que 6 de cada 10 personas presentaban exceso de peso (porcentaje significativamente mayor al registrado en el 2005). Es por esto que la Organización Mundial de la Salud recomienda limitar la ingesta energética procedente de las grasas, sustituir las grasas saturadas por grasas insaturadas y eliminar los ácidos grasos *trans* de la dieta, todo esto siempre acompañado por ejercicio físico para un óptimo estado de salud.

Los patrones poco saludables de la dieta argentina atraviesan a hogares de diferentes niveles sociales, pero se profundizan en los más pobres. El acceso a una dieta saludable está relacionado con el costo y con la disponibilidad regular y suficiente de buenos alimentos, por lo que el principal desafío de las políticas de seguridad alimentaria y nutricional es mejorar la calidad mucho más que la cantidad de cada peso invertido en intervenciones nutricionales.

Entre las recomendaciones para mejorar el hábito alimentario a nivel de la industria alimentaria, se pueden mencionar:

- Limitar el contenido de grasas saturadas y ácidos grasos *trans*, de azúcares simples y de sal en los productos existentes.
- Seguir desarrollando y ofreciendo a los consumidores opciones asequibles, saludables y nutritivas.
- Examinar la posibilidad de lanzar nuevos productos que sean más nutritivos.
- Proporcionar a los consumidores información adecuada y comprensible sobre los productos y la nutrición.
- Adoptar un etiquetado de los alimentos que sea sencillo, claro y coherente, y declaraciones sobre las propiedades relacionadas con la salud que estén basadas



*Honorable Cámara de Diputados*

*de la Provincia de Buenos Aires*

en pruebas científicas y ayuden a los consumidores a adoptar decisiones fundamentadas y saludables con respecto al contenido nutritivo de los alimentos.

- Suministrar a las autoridades nacionales información sobre la composición de los alimentos.

- Adoptar prácticas de comercialización responsable que apoyen una alimentación saludable.

Las galletitas constituyen un alimento tradicional en muchos países, encontrando una gran variedad de formas y sabores. Las empresas de galletitas en Argentina tienen una fuerte presencia a nivel regional; y entre los años 2005 y 2014 han mostrado una fuerte tendencia creciente positiva. Puntualmente, la producción de galletitas creció un 72,3% durante estos años.

La gran mayoría de las galletitas son ricas en azúcar y en lípidos, por lo que han sido vistas en algunas ocasiones como alimentos no saludables. Sin embargo, su larga vida útil y la facilidad de su consumo, así como la posibilidad de incorporar en su formulación infinidad de ingredientes diferentes, las convierten en un alimento ideal para mejorar la calidad nutricional de la población.

La propuesta es formular galletitas lo más saludables posible, teniendo en cuenta las siguientes premisas:

- Ingredientes naturales, sin el agregado de aditivos artificiales (colorantes, saborizantes, etc.). Sin grasas trans.
- Bajo contenido de azúcar y de lípidos, en particular, bajo contenido de triglicéridos con ácidos grasos saturados. Sin colesterol.
- Sin agregado de compuestos que favorezcan la formación de acrilamida.
- Agregado de ingredientes beneficiosos: con proteínas de alto valor nutricional, fibras, antioxidantes, etc.
- Adecuada proporción de componentes.
- Producto de buen sabor y atractivo.

Por lo expuesto, solicito a mis pares la aprobación del presente proyecto.

  
Ing. JUAN D. COCINO  
Diputado  
Bloque GEN-PROGRESISTAS  
Cámara de Diputados Pcia. de Bs. Ab.