



*Provincia de Buenos Aires*  
*Honorable Cámara de Diputados*

Proyecto de Declaración

**LA H. CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES**

**DECLARA**

Expresar su reconocimiento y beneplácito al grupo de científicos y científicas que trabajan en el desarrollo de alimentos saludables para combatir la malnutrición infantil, y que se lleva a cabo desde el Centro de Investigación y Desarrollo en Criotecnología de Alimentos (CIDCA) de la Universidad Nacional de La Plata, la CIC (Comisión de Investigaciones Científicas de la provincia de Buenos Aires) y el CONICET (Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas de la República Argentina), el INTI de 9 de Julio, y el Instituto de Desarrollo e Investigaciones Pediátricas (CIC – Hospital de Niños Sor María Ludovica).

Debora Sabrina Galan  
Diputada Provincial  
Bloque Frente de Todos



*Provincia de Buenos Aires*  
*Honorable Cámara de Diputados*

**FUNDAMENTOS**

Investigadores e investigadoras del Centro de Investigación y Desarrollo en Criotecnología de Alimentos (CIDCA), de la Universidad Nacional de La Plata, la CIC y el CONICET, desarrollarán y producirán a escala piloto harinas funcionales compuestas y alimentos saludables basados en cereales y legumbres.

Se trata de un avance científico de gran relevancia, orientado a cubrir parcialmente las necesidades nutricionales de la población materno-infantil hasta los primeros 2.000 días de vida. El trabajo se realizó junto con investigadores e investigadoras del INTI 9 de Julio y del Instituto de Desarrollo e Investigaciones Pediátricas (CIC – Hospital de Niños Sor María Ludovica).

La Doctora María Cristina Añón, directora del proyecto, ofreció detalles reveladores que expresan la compleja situación que atraviesan las naciones más pobres en relación a la alimentación: “En muchos países en desarrollo, que atraviesan un proceso de transición nutricional caracterizado por modificaciones en la dieta y estilo de vida, coexisten los dos extremos de la malnutrición: por déficit, que incluye deficiencia de nutrientes y desnutrición, y por exceso, que abarca obesidad, hipertensión, diabetes, enfermedades cardiovasculares, entre otras”, indicó en declaraciones periodísticas.

Si las carencias persisten en los primeros años de vida, los niños y niñas pueden tener crecimiento y desarrollo deficientes, así como también bajas defensas contra infecciones, e inadecuado desarrollo de tejidos, provocando una mala condición general de salud y mayor riesgo de muerte. Asimismo, las alteraciones por déficit o exceso durante la etapa intrauterina y la primera infancia se asocian a un mayor riesgo futuro de contraer enfermedades crónicas no transmisibles en la edad adulta.

Los últimos estudios en relación a esta problemática a nivel nacional, evidencian que la Argentina no está exenta de estos problemas. Añón explicó que “en este contexto y en función de su impacto en el futuro de la población en particular y del país en general, se elaboró el proyecto de elaboración de harinas funcionales compuestas y alimentos basados en cereales y legumbres destinados



*Provincia de Buenos Aires*  
*Honorable Cámara de Diputados*

a cubrir parcialmente las necesidades nutricionales de la población materno-infantil hasta los cinco años y medio de vida. El objetivo es lograr alimentos funcional y sensorialmente aptos, capaces de reducir el riesgo de contraer enfermedades crónicas no transmisibles que afectan a esta población”.

Sobre las características y avances del proyecto, la investigadora explicó que “se diseñarán harinas funcionales compuestas, adicionadas con micronutrientes esenciales, que serán formuladas a partir de granos de cereales (maíz, arroz, trigo), legumbres (arvejas, porotos, garbanzos, lentejas) y oleaginosas (lino, chía), bajo la forma de grano o aceite. Se adicionará además nutrientes críticos como minerales (calcio, zinc, yodo) y vitaminas (A, D y ácido fólico) en aquellos productos que lo requieran, utilizando formas químicas recomendadas en el Capítulo XVII Alimentos Dietéticos o de Régimen del Código Alimentario Argentino”

Según los resultados alcanzados en los ensayos de laboratorio, cada alimento propuesto cubrirá los requerimientos de proteínas con un buen valor biológico y alrededor del 66% de micronutrientes respecto a las necesidades medias estimadas.

Las materias primas granarias, serán procesadas haciendo uso de las tecnologías disponibles y de las plantas piloto que posee el INTI 9 de Julio, para obtener los productos derivados más adecuados para la formulación de las harinas funcionales compuestas, tales como granos popeados, harinas crudas y tratadas térmicamente, harinas pregelatinizadas, texturizados, etc. de acuerdo a las necesidades de formulación y desarrollo de los productos, sus usos y aplicaciones finales y sus características nutricionales y sensoriales.

Desde el CIDCA, se señala que estas harinas funcionales compuestas pueden ser empleadas en la elaboración de alimentos adecuados y de preferencia de la población materno-infantil, como fideos de pasta corta, papillas para el inicio de la alimentación complementaria, sustitutos cárnicos y hasta galletitas. Para ello, se utilizarán además ingredientes como vegetales deshidratados, aceite vegetal y condimentos.



*Provincia de Buenos Aires*  
*Honorable Cámara de Diputados*

El proyecto prevé finalmente una etapa de optimización, a escala piloto y semi-industrial, de las tecnologías necesarias para obtener las harinas funcionales requeridas para la formulación y elaboración de los distintos productos, que luego podrán ser transferidas a la escala industrial y comercial a potenciales empresas adoptantes.

Por todo lo expuesto, agradezco a mis pares su voto positivo para con la presente iniciativa.

Debora Sabrina Galan  
Diputada Provincial  
Bloque Frente de Todos