### EXPTE. D- 2588 /24-25





Honorable. Cámara de Diputados Provincia de Buenos Aires

#### PROYECTO DE DECLARACIÓN

# LA HONORABLE CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES

#### **DECLARA**

Expresar su beneplácito por el trabajo realizado por científicos de la Universidad Nacional de La Plata (UNLP), en conjunto con el CONICET y la Comisión de Investigaciones Científicas (CIC), en el desarrollo de harina a base de grillos (Gryllus assimilis), un producto innovador con un alto nivel proteico y prácticamente libre de carbohidratos, destinado a convertirse en una alternativa nutricional sustentable.

Cr. CARLOS J. PUGLELLI Diputado Provincial Bloque Unión por la Patría H.C. Diputados Prov. de Bs. As

# EXPTE. D- 2588 124-25





Honorable Cámara de Diputados Provincia de Buenos Aires

#### **FUNDAMENTOS**

Las tendencias alimentarias actuales a nivel mundial están orientadas hacia la búsqueda de nuevas fuentes de nutrientes que sean tanto accesibles como sustentables. En este contexto, los insectos han ganado un lugar destacado por su capacidad de cultivarse en condiciones controladas, con una huella ecológica significativamente menor en comparación con las prácticas ganaderas tradicionales. Entre estos insectos, los grillos se destacan por su contenido proteico y su bajo nivel de carbohidratos, siendo uno de los más consumidos a nivel global.

El trabajo realizado por los investigadores del CIDCA, perteneciente a la Facultad de Ciencias Exactas de la Universidad Nacional de La Plata, al CONICET y a la CIC, es un claro ejemplo de innovación en el campo de la alimentación. La harina de grillo desarrollada no solo cumple con altos estándares nutricionales, al ser rica en proteínas, fibra, minerales y ácidos grasos insaturados, sino que también presenta un bajo contenido en carbohidratos y humedad, lo que la hace ideal para su uso en la elaboración de panificados y otros alimentos de alto valor nutricional.

La entomofagia, o consumo de insectos, es una práctica extendida en diversas culturas de África, Asia y América Latina, y cada vez gana más aceptación en otras regiones del mundo, incluyendo Europa, donde se ha aprobado la comercialización de insectos para consumo humano. La incorporación de la harina de grillo como ingrediente en alimentos de consumo masivo, como el pan, no solo mejora su perfil nutricional, sino que también abre nuevas posibilidades para la diversificación alimentaria y la sostenibilidad.

Este proyecto de declaración busca reconocer y valorar el esfuerzo y la dedicación de los científicos que, con su trabajo, contribuyen a la salud y el bienestar de la población, al tiempo que promueven el desarrollo de alternativas alimentarias sostenibles y respetuosas con el medio ambiente.

## EXPTE. D- 2588 /24-25





Honorable Cámara de Diputados Provincia de Buenos Aires

Comuníquese la presente declaración a las autoridades de la Universidad Nacional de La Plata (UNLP), a las autoridades del CONICET, y a las de la Comisión de Investigaciones Científicas de la Provincia de Buenos Aires, en reconocimiento al trabajo y compromiso de sus investigadores.

Por todo esto, y en reconocimiento a la labor, esfuerzo y poder resaltar la importancia de esta investigación, llevada a cabo por investigadores del Centro de Investigación y Desarrollo en Criotecnología de Alimentos (CIDCA) perteneciente a la Facultad de Ciencias Exactas de la Universidad Nacional de la Plata, al CONICET y la CIC, que contribuye a posicionar a la provincia de Buenos Aires y a la Argentina en la vanguardia de las nuevas tendencias alimentarias mundiales, promoviendo el uso de fuentes de nutrientes accesibles, ecológicas y de gran valor nutricional, es que solicitamos a los Señores/as Diputados/as que nos acompañen con su voto positivo en la presente iniciativa.

Cr. CARLOS J. PUGLELLI Diputado Provincial Bloque Unión por la Patria H.C. Diputados Prov. de Bs. As.