



Honorable Cámara de Diputados
Provincia de Corrientes

EXPTE N° 12913/18 INGRESO 11/06/18 HORA 18.50
PROYECTO DE LEY

INICIADOR/RES: Diputada LOCATELLI, Alicia Beatriz

OBJETO: Programa de promoción del desarrollo de nuevas materias primas y técnicas para la producción de harinas libres de gluten y sus derivados, y alimentos a base de harinas libres de gluten.

FUNDAMENTOS

La seguridad alimentaria y nutricional es una preocupación global, que necesita de la investigación y la innovación. La formulación de alimentos saludables y el estudio de nuevas materias primas es una tarea prioritaria, y las harinas alternativas constituyen una fuente innovadora para formular alimentos.

Desde la década de 1950, se ha identificado que las prolaminas de los cereales trigo, cebada, centeno y avena están relacionados con la enfermedad celíaca, afectando a las personas que los consumen. Este es uno de los principales motivos para impulsar el desarrollo de productos libres de gluten, que respondan a las necesidades de consumidores con regímenes especiales alimentarios .

La enfermedad celíaca responde a la exclusión del gluten de la dieta, haciéndose imprescindible el estudio de productos vegetales alternativos, con valor nutricional y aceptabilidad sensorial por parte de los consumidores.

Existe normativa a nivel nacional y provincial que busca garantizar el acceso a las personas con celiaquía a una dieta nutritiva libre de gluten. Sin embargo la oferta de alimentos a base de harinas libres de gluten es limitada y son más costosos que los que contienen harinas de uso generalizado en nuestro país. Solo fomentando la investigación de materias primas novedosas y el desarrollo de nuevas técnicas y nuevos productos garantizan a las personas que deben o desean llevar una dieta libre de gluten el acceso a una variedad de alimentos que además proporcionen otros beneficios nutricionales a precios accesibles.

Una investigación realizada en la Universidad de Antioquía, Medellín, Colombia en 2013 caracteriza una gran variedad de harinas alternativas vegetales en vistas a la elaboración de panificados libres de gluten. Se concluyó que las harinas elaboradas a base de lenteja (*Lens culinaris*), fríjol (*Phaseolus vulgaris*), garbanzo (*Cicer arietinum*), plátano (*Musa paradisiaca*), corteza de piña (*Ananas comosus*), pimentón (*Capsicum annum*), brócoli (*Brassica olerasia*), entre otras, presentaron un comportamiento tecnológico promisorio

reflejado en la fermentación sin ayuda de sustrato, formación de masa y aptitudes panaderas. La introducción de nuevas materias primas y técnicas a nuestros hábitos de producción tiene un enorme potencial. Por ejemplo en nuestra región el Instituto de Química Básica y Aplicada del Nordeste Argentino (IQUIBA ? NEA, CONICET ? UNNE) se encuentra trabajando en el desarrollo de técnicas para producción de harina y cerveza libres de gluten a base de sorgo colorado. Una de las principales ventajas que tienen los productos elaborados en base a sorgo colorado es costo inferior al de otros cereales con los que se elaboran alimentos para personas intolerantes al gluten. Además genera una alta producción con un consumo mucho menor de agua que los otros cereales de verano. Como beneficios adicionales posee propiedades antioxidantes, alto contenido en fibra insoluble y, proteínas y almidón de lenta digestión, por lo que es muy ventajosa para personas con problemas de diabetes. También aporta ácido fítico y fitatos, que tienen un efecto positivo sobre el cáncer además de regular el incremento de las moléculas de glucosa en el torrente sanguíneo luego de una ingesta .

En Argentina la celiarquía afecta al 1% de la población , es decir que alrededor de 400.000 argentinos y sus familias son potenciales consumidores de productos libres de gluten. Otros sectores también demandan nuevas alternativas, por ejemplo el gastronómico, hotelero y hospitalario, ya que comienzan a ofrecer (y en algunos casos es una obligación legal) menús libres de gluten.

La perspectiva de esta iniciativa es generar incentivos a los potenciales productores y oferentes para que amplíen las opciones de los distribuidores y consumidores. Se generan así también nuevas oportunidades de comercialización a nivel nacional e incluso internacional.

Por los motivos expuestos solicito a mis pares acompañen la iniciativa.

LEY N°.....

**EL HONORABLE SENADO Y LA HONORABLE CÁMARA DE DIPUTADOS DE
LA PROVINCIA DE CORRIENTES, SANCIONAN CON FUERZA DE**

LEY:

ARTÍCULO 1°.- Se crea el Programa de promoción del desarrollo de nuevas materias primas y técnicas para la producción de harinas libres de gluten y sus derivados, y alimentos

a base de harinas libres de gluten, cuyas características se especifican en el Código Alimentario Argentino (CAA) en su artículo 1383.

ARTÍCULO 2°.- Son beneficiarios de la presente las personas físicas y jurídicas radicadas en la provincia de Corrientes que se dedican a la producción de alimentos aptos para el consumo humano libres de gluten, que acrediten el desarrollo de nuevas harinas libres de gluten o bien alimentos a base de harinas libres de gluten ante la autoridad jurisdiccional competente.

ARTÍCULO 3°.- La autoridad de aplicación de la presente es el Ministerio de Producción de la Provincia de Corrientes. A fines del cumplimiento del objeto de la presente son sus funciones:

- a) realizar la difusión masiva del Programa y sus beneficios;
- b) articular convenios de transferencia tecnológica entre productores y universidades, instituciones dedicadas a la investigación y otros organismos;
- c) instrumentar exenciones impositivas y asistencia financiera para los beneficiarios de la presente;
- d) colaborar con la difusión de los nuevos productos y con la mejora de sus canales de comercialización.

ARTÍCULO 4°.- De forma.

DADA en la Sala de Sesiones de la Honorable Legislatura de la Provincia de Corrientes, a los.....días del mes de.....del año.....