



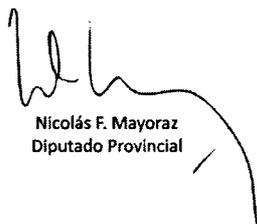
14 MAR 2022

1158
46908

PROYECTO DE COMUNICACIÓN

La Cámara de Diputados de la Provincia vería con agrado que, el Poder Ejecutivo, a través del organismo que corresponda, proceda a informar lo siguiente:

- a) distribución de las empresas pertenecientes al rubro AgTech que trabajan en el segmento alimenticio;
- b) regulación existente de la mencionada tecnología de producción;
- c) cantidad de empresas pertenecientes al mencionado rubro con detalle de producto de fabricación;
- d) razón de la prevalencia de las empresas cárnicas en comparación a otras que utilizan esta forma de tecnología de producción, y;
- e) contralor efectuado por la provincia en dichas empresas.



Nicolás F. Mayoraz
Diputado Provincial



Natalia Armas Belavi
Diputada Provincial

FUNDAMENTOS

Señor Presidente:

Dentro del complejo entramado de empresas que componen el rubro AgTech -abreviatura de tecnología de base tecnológica-, aquellas que mayor vinculación directa tienen con la población son las que trabajan en el segmento alimenticio. Por su ubicación geográfica y tradición innovadora, Santa Fe siempre ha sido terreno fértil para este sector.

Una de las primeras compañías en lanzar al mercado este tipo de mercaderías es Frizata, oriunda de Rosario. En 2019 puso en las góndolas su FriBurger, presentada como "la primera hamburguesa plant-based de Argentina", refiriéndose a su origen vegetal.

Si bien Argentina es uno de los países con mayor consumo de carne a nivel mundial, una encuesta del Instituto de Promoción de la Carne Vacuna Argentina (IPCVA) mostró que un tercio de los consultados declaró haber reducido la proporción de carnes en la alimentación.



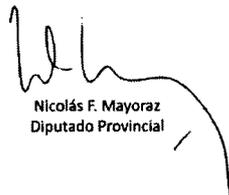
CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA PROVINCIA DE SANTA FE

Las proteínas alternativas tienen un fundamento muy fuerte impulsado principalmente por los millennials y las nuevas generaciones de consumidores, que ven en la alimentación saludable y el cuidado del medioambiente dos valores muy fuertes.

Para llegar al producto final, lo que realiza tanto Frizata como otras del rubro que operan en el mercado local es "mezclar" diversos ingredientes vegetales, que dan como resultado final, por ejemplo, una hamburguesa que parece de carne pero no lo es. Hoy ya existen experiencias que suponen una evolución a ese proceso, que trabajan sobre la generación alternativa, a gran escala, de proteínas que habitualmente se encuentran en los animales¹.

En este sentido, el presente proyecto tiene por objetivo conocer tanto las implicancias que esta forma de producción tiene dentro del territorio provincial como las formas en que la provincia interviene en su regulación y contralor.

Por todo lo expuesto, solicito el acompañamiento y la aprobación de la presente iniciativa.


Nicolás F. Mayoraz
Diputado Provincial


Natalia Armas Belavi
Diputada Provincial

¹ Cf. https://www.miradorprovincial.com/?m=interior&id_um=340813-el-futuro-de-la-carne-se-cocina-en-santa-fe-terreno-fertil