



PROYECTO DE DECLARACIÓN

La Cámara de Diputadas y Diputados de la Provincia de Santa Fe declara su beneplácito por la autorización otorgada por el gobierno de los Estados Unidos de América para la utilización en ese país de una soja genéticamente modificada que contiene proteínas cárnicas desarrollada por la empresa Santafesina Moolec Science, integrante del grupo Bioceres y especializada en la elaboración de ingredientes alimentarios desarrollados en base a cultivos moleculares.

Diputado Provincial
Omar Ángel PEROTTI

Diputado Provincial
Walter AGOSTO

Diputado Provincial
Marcos Bernardo CORACH

Diputada Provincial
Celia Isabel ARENA

Diputada Provincial
Sonia Felisa MARTORANO



FUNDAMENTOS

Señora Presidenta:

El presente proyecto de declaración tiene como objetivo expresar beneplácito por la autorización otorgada por el gobierno de los Estados Unidos de América para la utilización en ese país de una soja genéticamente modificada que contiene proteínas cárnicas desarrollada por la empresa santafesina Moolec Science, integrante del grupo Bioceres y especializada en la elaboración de ingredientes alimentarios desarrollados en base a agricultura molecular.

Moolec Science es una empresa dedicada a la tecnología del Cultivo Molecular, que busca mejorar los productos de proteínas alternativas para contribuir a un sistema alimentario más sostenible y equitativo. Opera a través de centros de investigación y desarrollo en ubicaciones estratégicas y enfrentan los desafíos actuales del suministro alimentario global, como la crisis alimentaria y el cambio climático.

En Argentina, hay 340 empresas biotecnológicas, de las cuales 77 están radicadas en Santa Fe, siendo Bioceres y Moolec las dos que cotizan en el Nasdaq. Argentina además se ubica entre los 10 países con más empresas de biotecnología en el mundo y se han casi triplicado en los últimos 15 años. Este sector comprende a más de 15.000 empleados, en su gran mayoría de perfil técnico calificado y el 36% del total de empleados son mujeres, además operan por un total de ventas de 3.363 millones de U\$S.

En ese sentido, la industria de las proteínas alternativas está en crecimiento, con enfoques en productos a base de plantas, fermentación y carne cultivada. Moolec se destaca como creador de tecnología en la categoría de Cultivo Molecular que modifica la genética de la planta para que dentro de su semilla crezca proteína animal y así producir proteínas alternativas.

Moolec sigue las estrictas regulaciones de biotecnología y alimentos en las jurisdicciones donde opera, para el desarrollo y producción de



alimentos novedosos. Su enfoque innovador tiene el potencial de transformar la industria alimentaria hacia una mayor sostenibilidad y salud, siendo esta aprobación la primera de su tipo.

En este caso, el Departamento de Agricultura de Estados Unidos (USDA) determinó que la soja modificada no presenta riesgos al desarrollo de pestes superior a la soja no modificada. El proyecto biotecnológico, frente a esta aprobación, podría avanzar en el proceso de producción para 2025, demostrando cómo este tipo de compañías crecen rápidamente en lo productivo, exportaciones y creación de empleo.

En una innovación notable, que denota el trabajo de largo plazo que ha desarrollado la empresa para insertar genes animales en semillas, donde ha demostrado sus resultados, a través de diferentes ensayos moleculares donde se releva la presencia del gen animal tanto en semillas de primera y segunda generación. Este importante logro demuestra la estabilidad con la que el gen animal se ha incorporado al genoma de los explantes de porotos durante el proceso de ingeniería genética, transmitiendo de manera hereditaria a las generaciones subsiguientes.

La tecnología que utiliza Moolec para escalar su producto y que llegue al mercado es a través de la fermentación de precisión, y se la empresa se diferencia en lograr rendimientos significativos en plantas para producir proteínas cárnicas y así, ofrecer alternativas mejoradas a los ingredientes tradicionales de carne y lácteos.

Asimismo, se destaca el hito alcanzado el año pasado, cuando Moolec Science adquirió la empresa cordobesa ValoraSoy, líder en la elaboración y exportación de proteína texturizada de soja. Esta adquisición estratégica ha permitido contar con una instalación de procesamiento de vanguardia, diseñada como un biorreactor, para la producción de sustitutos cárnicos a base de plantas.

En consecuencia, los cultivares de soja que contienen el evento SOOY1, aprobado por las autoridades de Estados Unidos, serán procesados utilizando la misma tecnología innovadora utilizada por ValoraSoy. Este enfoque revolucionario permite crear productos como hamburguesas con proteínas



CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA PROVINCIA DE SANTA FE

animales obtenidas de una única fuente vegetal, en contraposición al método convencional que requiere múltiples ingredientes para lograr una imitación.

Es un producto innovador, funcional y nutritivo que busca brindar a los fabricantes de alimentos un ingrediente único que tendrá además huella positiva de carbono y agua. Es enorme el potencial que esta tecnología tiene para transformar la industria alimentaria, ofreciendo alternativas saludables y sostenibles que beneficien tanto a los consumidores como al medio ambiente. Este logro marca un paso significativo hacia un futuro más prometedor y esperanzador para todos.

Por los motivos expuestos, solicitamos el acompañamiento del presente proyecto de declaración.

Diputado Provincial
Omar Ángel PEROTTI

Diputado Provincial
Walter AGOSTO

Diputado Provincial
Marcos Bernardo CORACH

Diputada Provincial
Celia Isabel ARENA

Diputada Provincial
Sonia Felisa MARTORANO