

Paraná, 26 de abril de 2022.

COMISIÓN DE COMERCIO, INDUSTRIA Y PRODUCCIÓN

Hora: desde las 9:00 hasta las 9:40 hs.

Expedientes tratados:

1. Expediente 25083 Proyecto de ley: Modificar los artículos 1º y 2º de la LP 8250 de Inspección Veterinaria. (venido en revisión).

Expediente 25084 Proyecto de ley: Modificar artículo 1º de la LP 7292 de faenamiento y comercialización de carne para consumo interno (venido en revisión).

a. Ideas principales:

I. De la reunión presidida por el diputado Néstor Loggio participan los diputados y diputadas María del Carmen Toller, Uriel Brupbacher, Gustavo Cusinato, Mariano Rebord y Juan Domingo Zacarías. Además están presentes Manuel Masa, Director General de Fiscalización del Ministerio de Producción, Turismo y Desarrollo Económico; Rubén Dal Molín, senador provincial; Diego Pagola y Gustavo Yerién, ingenieros de la Facultad de Ciencias de la Alimentación y Edgar Raimondo, licenciado de la Facultad de Bromatología .

El presidente Loggio propone abordar los dos expedientes en forma conjunta en razón de tratarse del mismo tema. Manifiesta que ambos proyectos vienen con media sanción del Senado.

En primer término, y como autor de ambas iniciativas, toma la palabra el senador Dal Molin. Alude a que se trata de dos proyectos similares que hacen referencia a un mismo tema, y con la aprobación de ambos se logra la incorporación a planta de profesionales de las carreras de Ingeniería en Alimentos y de Bromatología. Los establecimientos dedicados al faenamiento y elaboración de productos cárnicos, son los denominados mataderos y frigoríficos, que en la provincia, cuentan sólo con la participación de profesionales del Colegio de Veterinarios.

II. Gustavo Yerién, da una breve explicación del porqué es necesaria la incorporación de los profesionales en la materia mencionando como ejemplo que en la elaboración de subproductos cárnicos como son las hamburguesas, embutidos, conservas, etc., se utiliza gran cantidad de aditivos y conservantes por lo que hace imprescindible la intervención de profesionales que controlen y avalen este proceso de elaboración. Comenta que la cadena de valor es muy relevante y un establecimiento de producción puede dar trabajo a 4 o 5 profesionales. Por otra parte, se debe incentivar esta carrera de Ingeniería en alimentación en los jóvenes.

III Diego Pagola, apoya lo anteriormente mencionado por su colega y agrega que para la habilitación de estos establecimientos donde se faenan animales y se procesan sus carnes, se deben tener en cuenta un sinnúmero de requisitos que van desde, por ej: transporte de animales, control de plagas, dotación y mantenimiento de equipos, limpieza, etc, hasta el control de aguas residuales y eliminación de desechos.

IV Edgar Raimondo, en total acuerdo con lo expuesto por quienes lo precedieron, explica que en el pasado los mataderos y frigoríficos se dedicaban solamente a la faena de animales pero hoy en día cumplen con lo denominado fase dos que es la de procesar las carnes otorgando valor agregado y en este nuevo proceso se fueron creando zonas grises que con la aprobación de estos proyectos se salvarían en gran parte. La ley 10.627 del Colegio de Bromatología se encuadra más en la ley de carnes, describe la metodología y proceso de trabajo, medidas higiénico sanitarias en edificios, equipos, etc. para lo cual se hacen necesarios los profesionales bromatólogos y, en los procesos posteriores al faenamiento que ya entran en el campo del código alimentario, es donde se daría paso a estos profesionales de la alimentación,

por lo que entiende estos proyectos deben ser aprobados.

V Manuel Masa, como médico veterinario expresa haber visto el proceso de cambio en la metodología de trabajos de estos establecimientos faenadores que poco a poco se fueron transformando también en procesadores de carnes llegando a producir una gran variedad de productos con valor agregado. Ve con agrado la participación de los profesionales de bromatología e ingeniería en alimentación, apoyando la aprobación de estos proyectos.

Finalmente, el presidente Loggio mociona la elaboración de los dictámenes para su posterior firma.

b. Invitados propuestos para la próxima reunión: no.

c. Dictamen: Si