



Provincia de Tierra del Fuego
Antártida e Islas del Atlántico Sur
República Argentina
Municipalidad de Ushuaia

"2018- Año de los 44 Héroes del Submarino ARA San Juan".

Ref: Res. C.D. N° 353/18.-

COMANDO EN JEFE FUERZAS ARMADAS MESA DE TRABAJO LEGISLATIVA ASUNTOS INGRESADOS	
Fecha: 02/10/18	Hs. 11:42
Numero: 1238	Fojas: 10
Expte. N°	
Grado:	
Recibido:	

NOTA N° 226 /18.-

Letra: MUN. U.

USHUAIA, 30 OCT 2018

SR. PRESIDENTE:

Tengo el agrado de dirigirme a Ud. con relación a la Resolución de referencia, ratificando y remitiendo adjunta Nota P.M.P.P.M. N° 26/2018, suscripta en respuesta a la misma por el Jefe de Dpto. Planta Procesadora De Crustáceos.

Sin otro particular, saludo a Ud. muy atentamente.-

Walter Vuoto
INTENDENTE
Municipalidad de Ushuaia

CONCEJO DELIBERANTE DE USHUAIA

Sr. Presidente

Dn. Juan Carlos PINO

S / D



Provincia de Tierra del Fuego
Antártida e Islas del Atlántico Sur
República Argentina
Municipalidad de Ushuaia

"2018- Año de los 44 Héroes del Submarino ARA San Juan".

Nota N° 52 /18.-

Letra: S.G.-

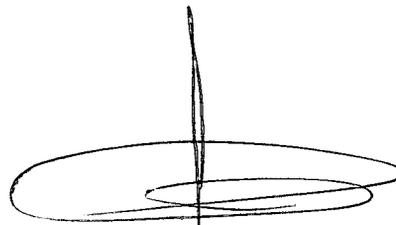
USHUAIA, 22 de Octubre de 2018.-

SR. INTENDENTE MUNICIPAL

S / D

Por la presente, me dirijo a Ud. a fin remitir adjunta Nota P.M.P.P.M. N° 26/2018 en la cual se da respuesta a lo solicitado por el Concejo Deliberante, mediante Resolución CD N° 353/2018, referida al Funcionamiento de la Planta Procesadora Municipal de Productos de Mar.

Sin otro particular, saludo a Ud. muy atentamente.-



Omar E. Becerra
Secretario de Gobierno
Municipalidad de Ushuaia



Nota N° 26/2018.-

Letra: P.M.P.P.M.-

USHUAIA, 22 de Octubre de 2018.-

SR. SECRETARIO DE GOBIERNO

DN. OMAR BECERRA

S / D:

Por la presente, me dirijo a Ud. a fin de dar respuesta a lo solicitado por el Concejo Deliberante, mediante Resolución CD N° 353/2018, referida al funcionamiento de la Planta Municipal Procesamiento Productos de Mar.

Artículo 1° Inciso a)

El equipamiento con que cuenta la Planta en estos momentos es el siguiente:

Para la parte de la cocina dos ollas de cocción con sus respectivos quemadores a gas y dos ollas de enfriamiento, esto es tanto para Centolla, Centollón o Bivalvos.

Para el sector de procesamiento, dos mesas de acero inoxidable, un pela-patas con motor hidráulico, bandejas para materia prima, y un gabinete con luz ultravioleta para control de la carne procesada que no contenga restos de cascara.

Para el empaque se cuenta con una balanza digital que pesa hasta 30 kg. con etiquetadora; una envasadora al vacío.

Para el congelamiento y mantención de los productos procesados se cuenta con un Túnel de frío de hasta 35 grados bajo cero de congelamiento rápido, y una cámara de frío para mantener los productos a menos 18 grados bajo cero.

Para la limpieza de las instalaciones se cuenta con una hidrolavadora.

Artículo 1º Inciso b)

La Planta cuenta en estos momentos con un equipo de cuatro personas para todo el funcionamiento de la misma, estos son:

Un personal de planta permanente, que cubre el cargo de Jefe de Planta, Ing. Pesquero Nuñez Francisco Daniel Legajo 3050.

Tres personal con contrato administrativo que cumplen la función de limpieza general de la planta, procesamiento de los productos ingresados, y mantenimiento diarios, los mismos son:

- Churquina, Walter Simón, DNI 37.908.321, Legajo N° 3728
- Atencio, Víctor Luis, DNI 27.760.020, Legajo N° 3729
- Uribe Pincol, Franco Picol, DNI 33.890.922, Legajo N° 3730

Artículo 1º Inciso c)

Descripción del Proceso: Producción de Carne de Centolla y Centollón

ZONA SUCIA

RECEPCIÓN

La recepción se realizará en la planta municipal con certificación de control de desembarco realizada por las autoridades provinciales competentes (Agtes. de Recursos Naturales). Se transporta el animal vivo en un vehículo habilitado a tal fin según las reglamentaciones vigentes. En el sector de recepción el camión descarga la materia prima. Durante esta etapa se confecciona un registro detallando: embarcación de origen, peso, condiciones del animal (Vivo, Color de caparazón, movimiento de extremidades, Peso de animales muertos, evidencias de contaminación química (combustible), etc.)

LAVADO Y SELECCIÓN

La materia prima se somete a un lavado para extraer todo tipo de suciedad adherida. Los operarios seleccionan la materia prima separándose los animales muertos.

CARNEO

Dos operarios realizan la separación del caparazón y vísceras, descartando estos en recipientes plásticos para ser volcados posteriormente en el contenedor de

residuos. Las secciones que seguirán en proceso son volcadas en canastos de acero inoxidable de 35 / 40 Kg de capacidad para ser sometidas a cocción.

ZONA INTERMEDIA

COCCIÓN

Los canastos de acero inoxidable son trasladados al sector de cocción. Allí se somete la materia prima a tratamiento térmico por inmersión en agua potable a 100 °C por alrededor de 5 minutos, dependiendo del tamaño de la misma, en el caso de la Centolla y 8 minutos al Centollón. El operario encargado registra el tiempo de cocción y la temperatura en el núcleo de la pinza del producto ya que en este sector el grosor de la cáscara disminuye la velocidad de transferencia de calor.

ENFRIAMIENTO

Los canastos de acero inoxidable son trasladados por un sistema de rieles hasta las ollas destinadas al enfriamiento y son sumergidas en ellos conteniendo agua potable fría a 6 / 7 °C aproximadamente de forma de obtener una temperatura cercana a los 15 °C en el núcleo de la pinza. Luego el canasto es trasladado a la Zona Limpia hacia una bacha donde se completa el enfriamiento con agua y bloques de hielo.

“El operario retira siempre la primera olla que ingreso al sector”

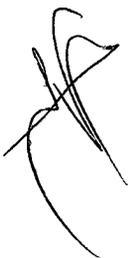
ZONA LIMPIA

DESBRANQUIADO Y SECCIONADO

Los operarios toman la materia prima cocida contenida en las canastas extraídas de la bacha donde se enfriaron y la vuelcan sobre una mesa de acero inoxidable. El operario toma la sección cocida y le extrae con instrumento de acero inoxidable las branquias, resto de algas o cualquier materia extraña que detecte. El material de desecho es volcado en un recipiente plástico de modo de proceder a retirarlo de proceso inmediatamente se concluya dicha etapa. Otro operario toma la sección desbranquiada y separa manualmente, las patas de los hombros, colocándolos en recipientes plásticos.

EXTRACCIÓN DE LA CARNE DE LOS HOMBROS

Los recipientes conteniendo los hombros de crustáceo, son trasladados hasta la mesa y se extrae la carne de manera manual esta carne se denomina “Carne Blanca”.



EXTRACCIÓN DE LA CARNE DE LAS PATAS CON RODILLOS

Las patas contenidas en recipientes plásticos, son tomadas por el operario una a una y se procede a pasarlas por un par de rodillos de giro encontrado. De esta forma se separa la cáscara de la carne llamada "CARNE ROJA". La misma es depositada en un contenedor plástico y la cáscara cae a un tambor (plástico) que será volcado en el contenedor de residuos.

CLASIFICACIÓN DE LA CARNE ROJA

El operario separa la carne de las patas enteras de los trozos de carne de menor tamaño sobre una mesa de acero inoxidable. La carne obtenida es colocada en bandejas plásticas.

ENFRIAMIENTO Y LAVADO DE LA CARNE ROJA CON AGUA HELADA (SOLO CENTOLLON)

El recipiente plástico perforado conteniendo las patas clasificadas, se sumerge en un recipiente plástico mayor conteniendo agua helada para posibilitar la decantación de arena u otro material extraño. Este procedimiento se repite dos veces más sumergiendo en otros dos recipientes sucesivamente, conteniendo agua cada vez más limpia.

INSPECCIÓN VISUAL

El operario toma la bandeja plástica del correspondiente estante, la coloca sobre otra bandeja conteniendo hielo de forma de refrigerar la superficie de la bandeja y realiza la inspección visual de la masa de carne extrayendo restos de algas, o cualquier materia extraña que detecte, con luz U.V. en el lugar destinado a tal fin ubicado en un cubículo con focos de luz en el lado superior y con cortinas oscuras en la entrada.

PESAJE

Se procede a pesar la cantidad de carne blanca y carne roja. Actualmente se emplea un 70% de carne blanca y un 30% de carne roja (pueden fijarse otros valores en base a la cantidad obtenida de carne blanca y patas). El operario vuelca la carne blanca en una bandeja descartable de plástico y luego procede a acomodar la carne roja. Las bandejas descartables son colocadas sobre las bandeja de acero inoxidable para ser ingresadas al túnel de congelado luego de ser acomodadas en el carro portabandejas. Si el producto se comercializara refrigerado se omite la etapa de congelación.

CONGELADO

Las bandejas plásticas conteniendo la carne son sometidas a temperaturas inferiores a los $-32\text{ }^{\circ}\text{C}$ por un periodo de tiempo hasta verificarse que se alcanzan temperaturas inferiores a -18°C en el centro del bloque de carne obtenida.

ENVASADO AL VACIO

Las bandejas plásticas (con carne congelada o fresca según necesidades del productor) se colocan en el interior del envase de polietileno multicapa con un espesor de $100 / 130\text{ }\mu\text{m}$, con certificación de aptitud de uso para alimentos extendido por (S.E.N.A.S.A.) y se procede a sellar al vacío con la maquina. Los envases terminados son rotulados y colocados en el interior del envase secundario que es una caja de cartón impresa con los datos exigidos por la normativa.

ALMACENAMIENTO EN CÁMARA

Las cajas de producto terminado son trasladadas hasta la cámara correspondiente. En ella se registran temperaturas cercanas a los $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$, permaneciendo hasta su retiro por el pescador artesanal.

DESPACHO DEL PRODUCTO

Cada pescador retirara el producto terminado de la planta registrándose fecha de retiro, producto retirado, kilogramos retirados, destino y posible comprador del producto si este tuviera el dato, y con la factura del proceso realizado al pescador artesanal.

Descripción del proceso: Moluscos Bivalvos

ZONA SUCIA

RECEPCIÓN DE LA MATERIA PRIMA

Los moluscos son recepcionados normalmente en cajas plásticas o bolsas de malla plásticas. Este proceso se debe realizar lo más rápido posible con el fin de evitar la muerte del recurso.

SELECCIÓN DE LA MATERIAL PRIMA

Consiste en eliminar los moluscos inadecuados, por tratarse de ejemplares muertos, descompuestos, rotos, muy chicos, etc. En ésta operación se hace pre-selección, así se puede organizar su tratamiento según tamaño, mientras mayor sea el tamaño

Consiste en eliminar los moluscos inadecuados, por tratarse de ejemplares muertos, descompuestos, rotos, muy chicos, etc. En ésta operación se hace pre-selección, así se puede organizar su tratamiento según tamaño, mientras mayor sea el tamaño mejor es su rendimiento en carne, además se facilita su desvalve y la presentación que se logra con el producto es superior.

COCCIÓN DE LA MATERIA PRIMA

Facilita el desvalvado, ya que el recurso una vez cocido es más fácil de desprender de la concha. El producto completo debe calentarse a una temperatura y en un tiempo tal, que sea suficiente para cumplir el objetivo del cocido. Se cuecen en canastos de acero inoxidable, a 100°C, hasta que las conchas comiencen a abrirse entre 5 a 10 minutos. Esta operación cumple tres finalidades: permite la extracción de la carne y posibilita un manejo más fácil de ésta ya que el calor le da una textura más firme, baja la humedad y le da un atractivo color a la carne y disminuye el número de microorganismos. Debe cuidarse que la carne no quede sobrecocinada, esto produce un ablandamiento y deshidratación excesiva rompiéndose fácilmente al manipularla, una cocción de desvalvado, el punto óptimo de cocción para moluscos bivalvos, se logra cuando la carne puede desprenderse fácilmente de la valva o concha.

ENFRIAMIENTO DE LA MATERIA PRIMA

Debe enfriarse rápidamente, se saca de cocción y el canasto completo se sumerge en una olla contigua con agua potable a baja temperatura, así se evita la sobrecocción de la carne al estar un tiempo superior al requerido sometida a una alta temperatura. La carne tiene una textura más firme y ofrece un ambiente inadecuado a los microorganismos.

ZONA LIMPIA:

DESVALVADO Y ELIMINACIÓN DEL BISO

La carne es separada de la concha; debe cortarse y separarse el biso. El desvalvado se realiza a mano con un cuchillo sin filo, de hoja gruesa, además deben separarse los tejidos de color negro que son desechos. El biso, que parece un mechón de pelos, debe moverse con los dedos tomando precauciones a fin de no



romper la carne, el manipulador debe tener la habilidad necesaria para extraer rápidamente la carne sin dañarla.

EMPAQUETADO Y DESPACHO

Se procede a empaquetar y a rotular en bolsas de 0,5 Kg y 1 Kg, a granel o media valva, dependerá de lo solicitado por el productor.

Una vez envasados se puede entregar fresco o congelado. En el caso de congelado se acomoda en bandejas y se introduce en el túnel de frío el tiempo necesario hasta llegar en el centro de la carne a -18°C , y luego se traslada a la cámara de frío hasta el momento de la entrega.

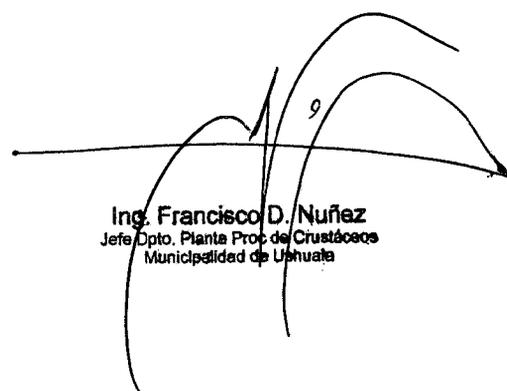
El horario de que se cumple en la Planta Municipal Procesamiento Producto de Mar es de 08:00 a 15:00 hs de lunes a viernes y a veces se extiende un poco más por razones operativas.

La modalidad de acceso de los la materia prima de los pescadores artesanales es por turnos, ya que se procesa de a un productor por vez, hasta no terminar el mismo no se ingresa el siguiente.

Esto es para mantener la inocuidad y los controles exigidos por norma de cada producto que se procesa, una vez terminado un proceso y realizada la limpieza total de la planta se recibe de nuevo otro producto.

Con respecto al producto terminado, se informa que los pescadores retiran el mismo y se encargan de la comercialización de manera particular.

Sin otro particular, saludo a Ud. muy atentamente.



Ing. Francisco D. Nuñez
Jefe Dpto. Planta Proc. de Crustáceos
Municipalidad de Ushuata



Concejo Deliberante
de la Ciudad de Ushuaia

"2018 - Año de los 44 Héroes del Submarino ARA San Juan".

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL

Nandy Patricia PÉREZ
Responsable Coordinación
y Despacho
CONCEJO DELIBERANTE USHUAIA

309/2009

EL CONCEJO DELIBERANTE
DE LA CIUDAD DE USHUAIA
RESUELVE

ARTÍCULO 1º.- SOLICITAR al Departamento Ejecutivo Municipal que brinde información respecto del funcionamiento de la Planta Procesadora de Crustáceos y Fileteadora de Pescado de la ciudad, desarrollando de manera puntual los siguientes ítems:

- a) equipamiento que actualmente se encuentra en funcionamiento en la planta;
- b) listado de personal que desarrolla tareas en la planta, especificando modalidad de contratación y cargo asignado;
- c) descripción de la operatoria de la planta (horario de funcionamiento, modalidad de acceso de los productores, tareas realizadas por el personal de la planta, puntos de venta, etcétera).

Se solicita agregar la documentación que respalde los datos brindados.

ARTÍCULO 2º.- REGISTRAR. Dar al Boletín Oficial Municipal para su publicación y ARCHIVAR.

RESOLUCIÓN CD N° **353** /2018.-
DADA EN SESIÓN ORDINARIA DE FECHA 26/09/2018.-

^{CO}

ALEJANDRO BEROLA
Secretario Legislativo
Concejo Deliberante Ushuaia

Juan Carlos PINO
Presidente
Concejo Deliberante de Ushuaia