



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

CONCEJO DELIBERANTE USHUAIA
MESA DE ENTRADA LEGISLATIVA
ASUNTOS INGRESADOS

Fecha: 15 NOV 2024 s. 10:48
Numero: 1278 Fojas: 6
Expe. N°
Girado:
Recibido:

Nancy Patricia PEREZ
Responsable Coordinación
y Despacho
CONCEJO DELIBERANTE USHUAIA

Nota N° 178 - /2024

Letra Mun U.

Ushuaia, 13 NOV. 2024

SRA. PRESIDENTA DEL CONCEJO DELIBERANTE:

Por medio de la presente, tengo el agrado de dirigirme a dicho cuerpo, de acuerdo a lo establecido en la Ordenanza Municipal N.º 1877, a efectos de remitir adjunto copia autenticada de la Ordenanza Municipal N.º 6423, con su respectivo Decreto promulgatorio.

Sin otro particular, pláceme saludarla muy atentamente.

Walter Vuoto
INTENDENTE
Municipalidad de Ushuaia

SRA. VICEINTENDENTA DE
LA CIUDAD DE USHUAIA
Dra. Gabriela MUÑIZ SICCARDI

S _____ / _____ D.
GS



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

"2024 Año del 140 Aniversario de la Fundación de la ciudad de Ushuaia"

IS COPIA FRENTE ORIGINAL

Gabriel Luna
Leg. N° 3083 - Administrativo
Sec. Legal y Técnica
MUNICIPALIDAD DE USHUAIA

USHUAIA, 13 NOV. 2024

VISTO el expediente electrónico E-10941/2024 del registro de esta Municipalidad; y

CONSIDERANDO:

Que mediante el mismo tramita la promulgación de la Ordenanza Municipal sancionada por el Concejo Deliberante de esta ciudad, en la sesión ordinaria de fecha 29/10/2024, por medio de la cual se crea e implementa las "Cocinas Comunitarias" con el fin de brindar espacios de tipo comunitario para elaboradoras y elaboradores de alimentos, a baja escala productiva, que no cuenten con espacio físico para realizar tareas de procesamiento, elaboración y fraccionamiento de alimentos.

Que el Servicio Jurídico Permanente de esta Municipalidad se expidió a través del Dictamen S.L.yT. N° 311 /2024.

Que el suscrito se encuentra facultado para el dictado del presente acto administrativo, en atención a las prescripciones del artículo 152 inciso 3) de la Carta Orgánica Municipal de la ciudad de Ushuaia.

Por ello:

EL INTENDENTE MUNICIPAL DE USHUAIA

DECRETA

ARTÍCULO 1º.- Promulgar la Ordenanza Municipal N° 423, sancionada por el Concejo Deliberante de la ciudad de Ushuaia, en la sesión ordinaria de fecha 29/10/2024, por medio de la cual se crea e implementa las "Cocinas Comunitarias" con el fin de brindar espacios de tipo comunitario para elaboradoras y elaboradores de alimentos, a baja escala productiva, que no cuenten con espacio físico para realizar tareas de procesamiento, elaboración y fraccionamiento de alimentos. Ello, en virtud de lo expresado en el exordio.

ARTÍCULO 2º.- Comunicar. Dar al Boletín Oficial de la Municipalidad de Ushuaia. Archivar.-

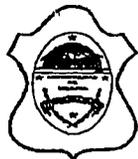
DECRETO MUNICIPAL N° 2053 /2024

PA

W

Cesar Gabriel Molina Holguin
Secretario de Gobierno
Municipalidad de Ushuaia

Walter Vuoto
INTENDENTE
Municipalidad de Ushuaia



Concejo Deliberante
de la Ciudad de Ushuaia

"2024, Año del 140.º Aniversario de la fundación de la ciudad de Ushuaia"

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL

Responsable Coordinación
Despacho
CONCEJO DELIBERANTE USHUAIA

313/2009

Gabriel Luna
Leg. N° 3683 - Administrativo
Sec. Legal y Técnica
MUNICIPALIDAD DE USHUAIA

EL CONCEJO DELIBERANTE
DE LA CIUDAD DE USHUAIA
SANCIONA CON FUERZA DE
ORDENANZA

TÍTULO I

DISPOSICIONES GENERALES

ARTÍCULO 1º.- **Definición.** A los fines de la presente ordenanza se denomina:

- a) cocinas comunitarias: establecimientos de uso compartido entre dos o más elaboradores en donde pueden realizar, de manera simultánea o no, elaboración, fraccionamiento, envasado, almacenamiento y/o comercialización de alimentos, según lo establecido en el artículo 152 tris del Código Alimentario Argentino;
- b) espacio de comercialización: sector del establecimiento en el cual se ofrecen los productos alimenticios obtenidos de las tareas de producción de las elaboradoras y los elaboradores, directamente al consumidor final, con el principal objetivo de garantizar la producción artesanal, la venta relación directa entre la elaboradora o el elaborador y los clientes; y
- c) elaboradora o elaborador: es el vecino o la vecina capacitada en materia de alimentos que desarrolla su proyecto procesando, elaborando y fraccionando alimentos en la ciudad, que no cuenta con un espacio propio habilitado para poder realizar, la tarea planteada.

ARTÍCULO 2º.- **Objeto.** Es objeto de la presente ordenanza la creación e implementación de "Cocinas Comunitarias" con el fin de brindar espacios de tipo comunitario para las elaboradoras y los elaboradores de alimentos, a baja escala productiva, que no cuenten con espacio físico para realizar tareas de procesamiento, elaboración y fraccionamiento de alimentos, cumpliendo con los requisitos higiénico-sanitarios correspondientes dentro de la ciudad de Ushuaia.

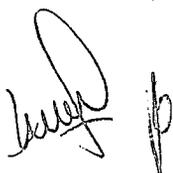
TÍTULO II

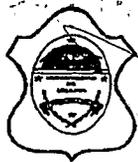
DE LOS REQUISITOS DE HABILITACIÓN DE LAS COCINAS COMUNITARIAS

Gloria Luna
Leg. N° 3683 - Administrativo
Sec. Legal y Técnica
MUNICIPALIDAD DE USHUAIA

ARTÍCULO 3º.- Descripción Constructiva. Los espacios o establecimientos que requieran habilitación de "Cocina Comunitaria" deberán contemplar como mínimo en su infraestructura:

- a) paredes: se sugieren de hormigón o construcción en seco con revestimiento sanitario, en las cuales puedan quedar superficies lisas que puedan pintarse de color blanco preferentemente, sin grietas, impermeables, fáciles de lavar y desinfectar, con uniones y esquinas redondeadas para facilitar el lavado;
 - b) techos: los techos deben estar contruidos del mismo material que las paredes y deben poseer una terminación sanitaria en su encuentro con las paredes; este material permitirá tener superficies lisas, sin grietas y reducirá al mínimo la condensación y consecuente formación de mohos y goteos que pueden ser potencialmente contaminantes;
 - c) aberturas: las ventanas y demás aberturas deben ser contruidas de tal manera de evitar acumulación de suciedad y facilitar su limpieza. Aquellas aberturas que estén comunicadas con el exterior, deberán contar con una malla anti insectos para evitar el ingreso de plagas;
 - d) pisos: los pisos deben ser contruidos con materiales aptos para el tránsito, lavables, no absorbentes y antideslizantes, dadas las características del tipo de tareas que se van a realizar bajo condiciones de humedad permanente y exposición a bajas temperaturas. Los encuentros entre las paredes y los pisos deben ser sanitarios para permitir un fácil lavado y enjuague de las aguas residuales hacia las canaletas de desagüe. Asimismo debe contar con una alcantarilla de drenaje, la cual debe estar cubierta de rejillas y trampa de sólidos, deben ser resistentes a la corrosión y fácilmente desmontables para su limpieza y desinfección;
 - e) luminaria y artefactos eléctricos: se sugiere que la luminaria a utilizar en el espacio sea constituida por tipo de luminaria led. En caso de utilizar tubo fluorescente, debe contar con protector lumínico anti estallido. La iluminación no debe alterar el color de alimento.
- Con respecto al cableado, no debe ser colgante o pasible de provocar accidentes en las personas que circulan dentro del establecimiento o impedir la higienización de las instalaciones, así también como los equipos y la infraestructura;





**Concejo Deliberante
de la Ciudad de Ushuaia**

Gabriel Luna
Leg. Nº 3683 - Administrativo
Sec. Legal y Técnica
MUNICIPALIDAD DE USHUAIA

"2024, Año del 140° Aniversario de la fundación de la ciudad de Ushuaia"

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL

SECRETARÍA DE LEGISLACIÓN
RESPONSABLE COORDINACIÓN
Y DESPACHO
CONCEJO DELIBERANTE USHUAIA

313/2009

- f) equipamiento: todo el equipamiento que se encuentra en el espacio debe ser construido de material sanitariamente apto, debe impedir la formación de residuos y/o virutas metálicas o de otro tipo, que sean potencialmente contaminantes así como la cesión de sustancias tóxicas o potencialmente perjudiciales para los productos allí procesados. Los mencionados deben ser desarmados fácilmente y estar instalados siguiendo las normas del fabricante de tal manera que permitan la limpieza y desinfección de las instalaciones. Todos los equipos e instrumentos deben estar provistos con los implementos necesarios para su operación, control y mantenimiento;
- g) depósito de frío: el establecimiento debe contar con un depósito de frío para mantenimiento de materia prima que requiera refrigeración, la cual debe ser realizada íntegramente de paneles sanitarios blancos, terminaciones sanitarias y superficie lavable; los equipos frigoríficos deben tener una capacidad tal de mantener los productos frescos, almacenados a temperaturas de hasta los 4° C;
- h) viveros: se debe utilizar envases plásticos para el depósito de centollas vivas previo a su sacrificio. Debe poseer una entrada de agua de mar y una salida de desagote con inclinación a fin de facilitar su drenaje y limpieza. Las mencionadas se deben utilizar para el mantenimiento vital de los recursos vivos previo a su procesamiento;
- i) ventilación: debe ser natural y adecuada para la tarea que desempeña ya que evita la acumulación de olores excesivos y la condensación. La direccionalidad de las corrientes de aire debe estar diseñada para evitar que haya circulación de áreas "sucias" hacia áreas "limpias"; y
- j) sistemas de gestión de calidad: se deben implementar programas de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y de Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES), el cual debe describir el manejo de las sustancias utilizadas en la desinsectación y desratización. Ambos instrumentos son obligatorios para todo establecimiento en donde se procesen, elaboren, fraccionen y/o depositen alimentos y se incluyen, además, en el sistema HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control).

ARTÍCULO 4º.- Descripción de Espacios. El establecimiento que sea destinado para la implementación de una Cocina Comunitaria y sector de comercialización de productos, debe contener en su diseño de infraestructura lo siguiente:

- a) puerta de ingreso para productoras o productores: ingreso exclusivo para productoras o productores;
- b) baño/vestuario de damas: uso exclusivo de productoras antes de ingresar al sector de elaboración, deben ingresar al vestuario para realizar el cambio de ropa adecuada para llevar adelante la tarea de producción/elaboración de alimentos. En el mismo, se debe proporcionar un armario para ropa de trabajo y otro para ropa de calle;
- c) baño/vestuario de caballeros: uso exclusivo de productores antes de ingresar al sector de elaboración, deben ingresar al vestuario para realizar el cambio de ropa adecuada para llevar adelante la tarea de producción/elaboración de alimentos. Se debe proporcionar un armario para ropa de trabajo y otro para ropa de calle;
- d) depósito de artículos de limpieza y desinfección: este espacio debe contar con todos los artículos de limpieza y desinfección para todos los sectores que conforman el establecimiento. Debe ser un cuarto cerrado con llave, el cual solo debe tener acceso el personal autorizado para suministrar los artículos cuando se deba realizar la limpieza y desinfección;
- e) puerta de ingreso de materia prima: debe estar ubicada en alguno de los laterales del establecimiento. Uso exclusivo para el ingreso de materia prima;
- f) depósito de materia prima: debe contar con un depósito de frío, para toda aquella materia prima que necesite estar refrigerada, un vivero para centollas y centollones vivos (en caso de los productos de mar);
- g) depósito de insumos: de elaboración y empaque primario y secundario;
- h) espacio de elaboración. Debe contener:
 - 1) tres (3) mesadas de acero inoxidable;
 - 2) una (1) marmita;
 - 3) una (1) envasadora al vacío;
 - 4) una (1) rotuladora;
 - 5) una (1) balanza; y
 - 6) utensilios de trabajo.





**Concejo Deliberante
de la Ciudad de Ushuaia**

Gabriel Luna
Leg. Nº 3683 - Administrativo
Sec. Legal y Técnica
MUNICIPALIDAD DE USHUAIA

"2024, Año del 140° Aniversario de la fundación de la ciudad de Ushuaia"

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL

Kenny Patricia Rosaz
Responsable Coordinación
y Despacho
MUNICIPALIDAD DE USHUAIA

313/2009

Asimismo, debe contener como mínimo dos (2) filtros sanitarios, lavamanos con accionamiento a pedal o rodilla, lavabotas y rasca suela, dispenser de jabón y toallas de papel en cada puerta de ingreso que divida los otros espacios que conforman el establecimiento, lavamanos en sala uno (1), pediluvio uno (1) y cestos de residuo con tapa dos (2). Lo solicitado es para una cocina de producción, elaboración y fraccionamiento de alimentos denominados de "bajo riesgo microbiológico". En caso de producir alimentos de "alto riesgo microbiológico", es necesario contar como mínimo con un (1) autoclave y su posterior prueba de estufa de cultivo.

- i) espacio de comercialización del producto terminado: debe contener:
- 1) puerta de ingreso y egreso para clientes y personal administrativo del establecimiento: por la misma solo podrán ingresar y egresar clientas o clientes y personal administrativo/a técnico del establecimiento;
 - 2) mobiliario exhibidor: heladeras exhibidoras, mesas exhibidoras, estantes para conservas, mostrador para atención al público y venta directa;
 - 3) baños públicos de damas y caballeros: estos baños pueden ser utilizados por las clientas o los clientes y personal administrativo/a técnico del establecimiento; y
 - 4) oficina de administración del establecimiento: será utilizada por el personal administrativo/a técnico del establecimiento.

ARTÍCULO 5º.- Personal. La Cocina Comunitaria debe contar con:

- a) un (1) director técnico el cual debe ser un profesional con amplios conocimientos en materia de alimentos y de la normativa vigente.

Funciones:

- 1) controlar el desarrollo de los procesos de elaboración dentro del establecimiento; y
- 2) diseñar y establecer la obligatoriedad de la aplicación del sistema HACCP.

- b) un (1) operario capacitado por turno de trabajo.

Funciones:

- 1) asistir a cada elaborador de alimentos que se encuentre trabajando en el establecimiento;

- 2) utilizar la autoclave, equipamiento de tratamiento térmico de las conservas, como así también, la estufa de cultivo; y
 - 3) llevar los registros correspondientes al BPM, POES y HACCP.
- c) un (1) administrativo por turno de trabajo.

Funciones:

- 1) asistencia administrativa al director técnico para el funcionamiento general del establecimiento.

ARTÍCULO 6°.- Densidad de personas en las dimensiones de la cocina comunitaria. Según las dimensiones del espacio donde funcionará la cocina comunitaria, podrán elaborar por turno de trabajo, un máximo de dos (2) elaboradores, acompañados por el operario capacitado. El Departamento Ejecutivo Municipal deberá normar las dimensiones de los espacios, según las normativas vigentes.

ARTÍCULO 7°.- Ámbito de desarrollo. Las cocinas comunitarias deben ser establecimientos que brinden su espacio para todas las tareas de procesamiento y elaboración, como así también, de acompañamiento y asistencia técnica para cada elaboradora y elaborador que utiliza las mencionadas. Pueden estar bajo órbita de la Municipalidad de Ushuaia, como de universidades, organizaciones civiles, sociales, cámaras empresariales y demás entes de la comunidad que les interese brindar sus instalaciones para fines productivos y sociales.

ARTÍCULO 8°.- Objetivo. En las cocinas comunitarias se podrá procesar, elaborar y fraccionar todo tipo de alimentos, siempre que el espacio cuente con las maquinarias y herramientas adecuadas para realizar los tratamientos térmicos correspondientes y garantizar la inocuidad de los mencionados.

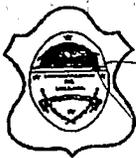
TÍTULO III

DE LOS ELABORADORES DE ALIMENTOS

ARTÍCULO 9°.- Elaboradores de alimentos. La elaboradora o el elaborador de alimentos que desarrolle sus actividades dentro de las cocinas comunitarias, deberá contar con el Carnet de Manipulador de Alimentos, expedido por la Dirección de Bromatología Municipal.

ARTÍCULO 10.- Prohibición para el personal. En caso de que la elaboradora o el elaborador de alimentos durante el desarrollo de sus actividades en el espacio,





Concejo Deliberante de la Ciudad de Ushuaia

Gabriel Luna
Leg. Nº 3683 - Administrativo
Sec. Legal y Técnica
MUNICIPALIDAD DE USHUAIA

"2024, Año de la 170ª Aniversario de la fundación de la ciudad de Ushuaia"

ESTOPIA DEL ORIGINAL

Kenny María Pérez
Responsable Coordinación y Despacho
CONCEJO DELIBERANTE

313/2009

sufriera alguna lesión, fiebre, vómitos, diarreas, infecciones respiratorias, heridas purulentas, entre otras, que pudieran comprometer la sanidad de los alimentos, debe informar al personal a cargo del establecimiento en ese momento, quien dispondrá su atención médica.

Hasta no contar con el alta médica correspondiente, la mencionada o el mencionado no podrá reintegrarse a las actividades de producción, para evitar de este modo, posibles contaminaciones cruzadas.

ARTÍCULO 11.- Capacitación. La elaboradora o el elaborador que deseen utilizar los espacios creados en la presente norma para procesar, fraccionar y comercializar sus productos, deben estar inscriptos en el Registro Único de Feriantes (RUF) o en el Registro Municipal de Pequeñas Unidades Productivas Alimenticias (ReM.P.U.P.A.) y además deben capacitarse de forma continua sobre aspectos de higiene en los alimentos dictados por los agentes sanitarios locales en materia de seguridad alimentaria.

Así también, adquirir información de las universidades y las distintas instituciones que trabajan en materia de alimentos en la ciudad y del país. Las capacitaciones deben ser certificadas por el ente que las dicte.

TÍTULO IV

REGISTRO DE COCINAS COMUNITARIAS

ARTÍCULO 12.- Registro de cocinas comunitarias. CREAR el Registro de Cocinas Comunitarias en el ámbito de la Municipalidad de Ushuaia.

ARTÍCULO 13.- Facultar. FACULTAR al Departamento Ejecutivo Municipal a que, a través de la Secretaría de Gobierno o el área que en un futuro la reemplace, realice las tareas de inscripción, habilitación y control tanto del Registro de Cocinas Comunitarias como de los establecimientos que se habiliten a partir de la presente.

ARTÍCULO 14.- Convenios. FACULTAR al Departamento Ejecutivo Municipal a celebrar articulaciones y convenios con el Ministerio de Salud de la provincia de Tierra del Fuego Antártida e Islas del Atlántico Sur, a través de las áreas especializadas en habilitación de establecimientos de procesamiento, a los fines de poder habilitar establecimientos en la ciudad que cumplan con lo establecido en la presente norma.

Leg. N° 3683 - Administrativo
Sec. Legal y Técnica
MUNICIPALIDAD DE USHUAIA

ARTÍCULO 15.- **Partida presupuestaria.** El gasto que demande la implementación de cocinas comunitarias en espacios municipales, debe ser imputado a las partidas presupuestarias del titular a cargo de la Secretaría de Gobierno o la secretaría que en un futuro la reemplace.

ARTÍCULO 16.- REGISTRAR. Pasar al Departamento Ejecutivo Municipal para su promulgación. Dar al Boletín Oficial Municipal para su publicación y ARCHIVAR.

ORDENANZA MUNICIPAL N.º 6423

SANCIONADA EN SESIÓN ORDINARIA DE FECHA 29/10/2024.-

co

Abog. Verónica Maestro
Secretaría Legislativa
Concejo Deliberante Ushuaia

Viceministrante Gabriela MUÑOZ SICCARDI
Presidenta
Concejo Deliberante Ushuaia