

Ushuaia, 18 de junio de 2024.-

Sra. Vice intendenta
Dra. Gabriela Muñiz Siccardi
Presidenta del Concejo Deliberante
de la ciudad de Ushuaia:

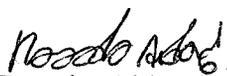
CONCEJO DELIBERANTE USHUAIA MESA DE ENTRADA LEGISLATIVA ASUNTOS INGRESADOS	
Fecha:	18 JUN. 2024 hs. 13:40
Numero:	625 Fojas: 9
Expe. N°	
Girado:	
Recibido:	

IEREZ Dalana Ayelen
Legislación
Concejo Deliberante Ushuaia

Por medio de la presente, tengo el agrado de dirigirme a ud. para solicitarle la incorporación del presente asunto con sus respectivos fundamentos, en la próxima sesión ordinaria.

El presente proyecto tiene como objetivo la creación e implementación de los denominados “Espacios de Elaboración y comercialización para los productos obtenidos de la pesca artesanal” o llamadas “Cocinas Comunitarias” dentro del ámbito de la ciudad de Ushuaia.

Sin otro particular, saludo a ud. muy atentamente.


Rosado, Aida Elizabeth

DNI N° 38.407.083

Contacto: (2901)-304390

mail: eli.rosado3012@gmail.com

Fundamentos:

Los productos pesqueros son unos de los recursos más ricos dentro de la provincia de Tierra del Fuego, Antártida e Islas del Atlántico Sur. Un gran porcentaje de ellos, es utilizado por muchos vecinos y vecinas como materia prima para la elaboración precaria de productos y su posterior comercialización.

En la mayoría de los casos, los mencionados no cuentan con los recursos higiénico-sanitarios y económicos que se requieren para la producción; pero dadas las necesidades por las cuales son atravesados, siguen elaborando de manera precaria, para posteriormente, comercializarlos en redes sociales y espacios dentro de la informalidad, sin contar con la aprobación bromatológica dentro de la ciudad y de la Provincia, poniendo en riesgo la salud pública tanto de los vecinos y vecinas que adquieren los productos, como así también, de los turistas que deciden comprar productos directamente del elaborador, desconociendo los métodos de procesamiento de los mencionados.

Se debe mencionar que el consumo de productos de mar es de suma importancia, ya que por sus propiedades nutricionales, son los alimentos con mayor aporte de proteínas para el ser humano, como así también el aporte de los ácidos grasos, Omega 3 y vitaminas que fortalecen el desarrollo nutricional.

Más allá de los múltiples beneficios conocidos de los productos de mar, estos se encuentran poco disponibles para las comunidades locales. Mucho de lo capturado y producido es exportado por empresas nacionales e internacionales, como así también, destinado al consumo turístico abasteciendo al sector gastronómico y hotelero.

Al encontrarse esta situación, escasean los productos para ofrecer a los consumidores finales. Sumado a esto, gran parte de nuestro país, carece de cultura de consumo de pescados y mariscos.

Por otro lado, los pescadores y recolectores artesanales deben someter sus productos a diversos procesos de esterilización, control y verificación. En muchos casos, ellos no cuentan con los recursos en materia de infraestructura, económica y de equipamiento para poder desarrollar la actividad de manera segura y conforme a la normativa vigente.

Al nombrar las propiedades nutricionales de los productos de mar, se puede mencionar el informe presentado por la OCDE-FAO "*Perspectivas Agrícolas 2021-2030*", la FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura) prevé que para el 2030, el 90% de la producción de pescado se consumirá como alimento, como fuente

An.

de proteína, ácidos grasos y micronutrientes, el pescado seguirá siendo clave para la dieta mundial y desempeñará un papel fundamental en la seguridad alimentaria.

Observando la información brindada por la FAO, es fundamental el consumo de pescado y productos de mar por sus propiedades alimentarias. Por dichas propiedades, se brinda como fuente primaria de alimentación en países como África, para combatir a nivel mundial la desnutrición.

Con la implementación de los espacios de elaboración denominados “Cocinas Comunitarias”, permitirá a muchos de los pequeños productores y elaboradores de productos de mar, fortalecer las cadenas productivas y los circuitos productivos locales.

En el año 2021, al observarse un incremento en las actividades productivas en el país, el Código Alimentario Argentino, incorporó el Artículo 152 tris (Resolución Conjunta SCS y SABvDR N° 4/ 2021) que forma parte del Capítulo II. sobre “Condiciones Generales de las Fábricas y Comercios de Alimentos”, el cual establece que *“ se entiende por establecimiento comunitario al ámbito de uso compartido en donde dos o más elaboradores pueden realizar, de manera simultánea o no, la elaboración, el fraccionamiento, el envasado, el almacenamiento y/o la comercialización de alimentos.*

Estos pueden corresponder a uno o más rubros y categorías de alimentos, siempre y cuando sean autorizados por la Autoridad Sanitaria competente cuando verifique que se implementan las medidas preventivas y de control necesarias para garantizar su inocuidad, dando cumplimiento a las condiciones que sean aplicables con lo establecido en el Capítulo II “Condiciones Generales de las fábricas y comercios de alimentos”, para garantizar el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura.

El establecimiento deberá contar con la supervisión de un Responsable Técnico. Las responsabilidades ante la Autoridad Sanitaria dispuestas en el presente Código serán asumidas conjuntamente entre el/los titulares del establecimiento, el/los elaborador/es de los productos y el responsable técnico.

El Responsable Técnico podrá ser un Técnico, Técnico Superior o Profesional que, a juicio de la autoridad sanitaria competente, esté capacitado para cumplir con las funciones definidas en el presente Código, y además, para supervisar y coordinar las tareas de los elaboradores y llevar registro/libro de los convenios/acuerdos escritos cuando correspondiere”.

Con la incorporación de este nuevo artículo, en distintos puntos del país, se logró la habilitación de cocinas de uso comunitario, destinadas a productores que se encuentran en el circuito de la producción a baja escala y que requieren la utilización de estos espacios.

M.

Por otro lado, a nivel local, el Concejo Deliberante de la ciudad de Ushuaia, promulgó la Ordenanza Municipal N° 4299, sancionada en sesión ordinaria el 13/03/2013, la cual crea el “*Registro Único Municipal de Vendedores de Productos de Mar*” en el ámbito de la ciudad de Ushuaia.

Posteriormente, en el año 2016, el mismo Estado Legislativo local, promulgó la Ordenanza Municipal N° 5149, la cual crea un marco regulatorio para la “*Habilitación, instalación y funcionamiento de puestos de venta de productos de mar*” en el ejido urbano de la ciudad. Actualmente, ambas normativas siguen en vigencia a través de la Dirección de Industria y Comercio de la Municipalidad de Ushuaia.

Con los datos recabados del Proyecto de Investigación nombrado en el presente Proyecto, por parte de las distintas instituciones a nivel Nacional, Provincial y Municipal, se observa que en la localidad de Ushuaia, en particular, no hay un espacio de uso comunitario público en el que los pescadores y recolectores puedan desarrollar el procesamiento y comercialización de sus productos.

Dado este contexto, la implementación de este tipo de espacios es fundamental para las personas que se dedican al procesamiento y la comercialización de productos de mar, ya que cuentan con los requisitos higiénico-sanitarios y establecidos por los entes sanitarios correspondientes.

En esta misma línea local, la Carta Orgánica Municipal establece los siguientes artículos en las distintos temas que contempla el presente proyecto:

“DERECHO DE INFORMACIÓN SOBRE ALIMENTOS

ARTÍCULO 33.- El Municipio de Ushuaia de acuerdo a la legislación vigente y a la que se dicte al efecto garantiza a los habitantes, el derecho a obtener de quienes produzcan, elaboren, comercialicen o expendan alimentos para consumo humano o para el consumo de animales o vegetales que formen parte de la cadena alimentaria humana, información que les permita conocer si estos han sido producidos o elaborados con materias primas naturales o modificadas genéticamente y toda otra característica y/o tecnología utilizada. Declara su competencia en el control de la comercialización de los productos alimenticios dentro de su jurisdicción.

POLÍTICAS SOCIALES

ARTÍCULO 57.- El Municipio de Ushuaia promueve de forma integral el diseño de políticas sociales genera acciones tendientes a la promoción de los derechos humanos, la igualdad real de oportunidades, la interculturalidad y la equidad de género.

AR.

Promueve la participación para una mejor calidad de vida, busca construir condiciones y oportunidades capaces de reducir las desigualdades sociales existentes y favorece la igualdad de condiciones para el desarrollo de todos los sectores de la comunidad.

CIENCIA Y TECNOLOGÍA

ARTÍCULO 71.- El Municipio reconoce la importancia de la ciencia y la tecnología como instrumentos adecuados para la promoción humana, las medidas de mitigación frente a la crisis climática, el desarrollo sostenible y el mejoramiento de la calidad de vida.

Organiza, ejecuta y difunde acciones de aplicación científico tecnológica y asegura la participación vecinal en el conocimiento y el acceso a la información respecto de la evaluación de sus riesgos y beneficios.

Fomenta la vinculación con las universidades nacionales y con instituciones del Sistema Nacional de Ciencia, Tecnología e Innovación y otras entidades competentes en la materia.

Estimula la información y capacitación en todas las áreas de la ciencia. Impulsa iniciativas para incorporar nuevas tecnologías a la gestión pública y energías renovables en los servicios públicos, teniendo a la proyección de una ciudad inteligente, en conjunto con acciones que propendan a disminuir las brechas de acceso a las distintas vías de atención y gestión del Municipio.

DESARROLLO LOCAL

ARTÍCULO 89.- La Municipalidad promueve el desarrollo humano y comunitario, a través de políticas que estimulen la productividad de la economía local: la generación de empleo; la formación y capacitación de los trabajadores, profesionales y empresarios en los procesos productivos y comerciales; la investigación y el desarrollo científico y tecnológico, su difusión y aprovechamiento; el crecimiento armónico de la ciudad y el impulso a proyectos sustentables en materia cultural, social y económica.

ARTÍCULO 90.- El Municipio promueve con la participación de la Comunidad, las actividades industriales, comerciales, agropecuarias, turísticas, artesanales, de abastecimiento y servicios para el mercado local, nacional e internacional.

Reconoce al trabajo como acción dignificante y motor del desarrollo de las personas, Estimula la pequeña y mediana empresa generadora de empleo poniendo a su disposición instancias de asesoramiento, contemplando la asistencia técnica y financiera”.

Al encontrarse esta problemática, es preciso diseñar un espacio para la elaboración y procesamiento de régimen comunitario, que cuente con la asistencia técnica en materia bromatológica- sanitaria, asimismo, con la maquinaria y los requerimientos higiénico-sanitarios necesarios para que los elaboradores y las elaboradoras de alimentos

tanto los obtenidos por la pesca artesanal, como así también, los vecinos y las vecinas que elaboran alimentos cárnicos, panificados y conservas, entre otros alimentos, y requieran de estos espacios, logren elaborar y posteriormente, comercializar sus productos de manera segura, fortaleciendo el circuito productivo de los mismos, y generando más posibilidades de venta en la ciudad, abasteciendo a comercios, espacios intra e interinstitucionales en materia social y ala comunidad en general.

En primera instancia, los productos de mar sugeridos para procesar y elaborar podrían ser:

- Conservas de pescado;
- Conservas de Centolla;
- Conservas de Bivalvos;
- Filet de pescado;
- Erizos de mar procesados/congelados;
- Hamburguesas de pescado;
- Bastoncitos de pescado;
- Conservas de Centollón;
- Pescado fraccionado, exhibido en heladeras con hielo en escamas, entre otros.

En lo que respecta a las especies a trabajar en el mismo, se sugiere comenzar con el procesamiento de:

- Róbalo *Eleginops maclovinus*;
- Pejerrey *Odontesthes smitti*, *O. nigricans*;
- Centolla *Lithodes santolla*;
- Centollón *Paralomis granulosa*;
- Cholga *Aulacomya ater*;
- Mejillón *Mytilus chilensis*;

El diseño de los Espacios de Elaboración (Cocinas Comunitarias) deben contener la maquinaria para poder desarrollar dichas elaboraciones y cumplir con los requisitos de higiene requeridos para la habilitación del lugar. Pudiendo incluir a futuro, como se mencionó anteriormente, a otro tipo de productores/as y elaboradores/as, por ejemplo, aquellos que realicen otros productos gastronómicos y requieran de este tipo de espacio para la elaboración de los mismos. Siempre con el objetivo de fortalecer la economía social, popular y comunitaria, como eje fundamental del proyecto.

Con este objetivo, es de vital importancia la intervención del estado correspondiente, para implementar la creación de los mismos, a través de una normativa específica, que

AR.

promueva y fortalezca la actividad pesquera y las diversas actividades en materia productiva local.

Este proyecto puede mantenerse de manera sustentable en materia de gastos de mantenimiento y de insumos que requiera, ya que al ser un espacio de uso comunitario, se puede agregar algún impuesto mínimo o canon por el uso del mismo, teniendo en consideración el parámetro social por el cual se encuentran atravesados los pescadores y demás elaboradores de alimentos que harán uso del mismo.

Por su parte, con lo recaudado, se pueden realizar las compras correspondientes a los insumos que son utilizados diariamente por el mismo y los estudios bromatológicos que se requieran.

Así también, los productos finales obtenidos por la tarea de procesamiento, no solo pueden ser comercializados dentro del sector de comercialización, sino también se pueden incorporar al circuito comercial de la ciudad.

Además, el estado municipal podría realizar algún tipo de convenio con los productores/ pescadores/elaboradores de alimentos, para la incorporación de sus productos en los módulos alimentarios ofrecidos en materia de políticas sociales a personas que se encuentran en situación de vulnerabilidad socioeconómica, con el principal objetivo de incorporar a su dieta diaria, las proteínas y demás beneficios que aporta el consumo de productos de la pesca artesanal.

Asimismo, el proyecto presentado, puede ser adaptado a espacios ya existentes, que cuenten con los requisitos que se solicitan para su habilitación.

Por ejemplo, podría ser el caso de la actual Planta Procesadora de Productos de Mar de la ciudad, en la cual se puede incorporar un espacio de comercialización y minimizando así los gastos derivados de iniciar una nueva infraestructura.

Estas acciones devendría, además, en políticas sociales y económicas que asistan y acompañen el desarrollo productivo de estos pequeños emprendedores.

Asimismo, es de suma importancia, implementar programas de capacitación continua para pescadores, recolectores, elaboradores de alimentos, sobre métodos de procesamiento de alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura, Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento y demás temas que involucren la inocuidad alimentaria.

Así también, se sugiere la implementación de programas de capacitación continua para el personal que desarrolle sus tareas en el establecimiento, sobre las diversas actualizaciones que se realizan en el Código Alimentario Argentino y en los Códigos de

AK.

Prácticas que son implementados para la elaboración de alimentos, control de plagas y de higiene y desinfección a nivel mundial, nacional y local.

Por otro lado, se sugiere implementar tarifas sociales para la realización de estudios bromatológicos a los productos que se procesaran en estas cocinas.

La Cocina Comunitaria debe ser administrada por algún organismo público municipal, provincial o académico de temáticas afines. Además, debe contar con personal profesional especializado en materia de pesca y alimentos, para asistir y controlar el correcto funcionamiento del mismo, en general, y el correcto desarrollo de cada etapa del proceso de producción, en particular.

También, en este espacio se podría brindar al productor las herramientas para que su producto posea las autorizaciones correspondientes para comercializarlo dentro de la ciudad de Ushuaia, tanto en el mismo establecimiento como en otros puntos de venta, como ser los locales comerciales interesados.

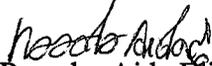
El proyecto tuvo como iniciativa por un lado, mi experiencia laboral, en materia de políticas sociales y desarrollo de las unidades productivas, dentro de la Municipalidad de Ushuaia, trabajando continuamente con productores y elaboradores de alimentos dentro de los circuitos de la economía social. Y por otra parte, los conocimientos que estoy adquiriendo de la Carrera de Ingeniería Pesquera en materia de procesamiento de alimentos. Sumado al conocimiento de mis directoras de proyecto de investigación: la Médica Veterinaria Luciana Cavallin y la Doctora en Ciencias Biológicas María Fernanda Negri, ambas docentes de la mencionada Universidad y con un amplio estudio en materia de pesca regional y procesamiento de alimentos obtenidos de la pesca artesanal.

El mencionado proyecto de investigación, fue presentado en la Dirección de Vinculación en Ciencia y Tecnología de la provincia de Tierra del Fuego A.e.I.A.S , para la obtención de la Beca “Gestión Innovadora CyT, edición 2023”, aprobada por Resolución M.E.C.C. y T. N° 2426/2023, destinada a estudiantes de Ciencias Naturales y Exactas, Ciencias Sociales y Humanidades, Ingenierías y Tecnologías, con el fin de contribuir a la formación de profesionales capacitados en la producción de conocimiento científico orientado a la aplicación, intervención y transferencia del mismo a diversos ámbitos de nuestra sociedad.

Asimismo, el mencionado proyecto de investigación se encuentra registrado en el Repositorio Institucional Abierto (RIA) de la Universidad Tecnológica Nacional- Facultad Regional Tierra del Fuego (UTN-FRTDF)

AR.

Por todo lo expuesto, solicito que el presente proyecto sea estudiado por el cuerpo de Concejales, dado el contexto económico y social por el cual se encuentran afectados muchos de los emprendedores y emprendedoras de nuestra ciudad, es necesario implementar este tipo de políticas públicas en materia de desarrollo productivo local, para fomentar y fortalecer las cadenas productivas que ya vienen trabajando en la ciudad y para todos los vecinos y vecinas que por distintas circunstancias sociales y económicas, deciden elaborar alimentos para poder solventar los gastos del hogar.


Rosado, Aida Elizabeth
DNI N° 38.407.083

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

TITULO I
DISPOSICIONES GENERALES:

ARTÍCULO 1.- DEFINICIÓN. A los fines de la presente Ordenanza se denomina:

- a) **COCINAS COMUNITARIAS:** establecimientos de uso compartido entre dos o más elaboradores 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 el/la elaborador/a y los clientes.
- c) **ELABORADOR/A:** 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 habilitado para poder realizar la tarea planteada.

ARTÍCULO 2.- 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.

TITULO II
DE LOS REQUISITOS DE HABILITACIÓN DE LAS COCINAS COMUNITARIAS

AM.

ARTÍCULO 3.- 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 la instalaciones, así también como los equipos y la infraestructura;
- f) **EQUIPAMIENTO:** todo el equipamiento que se encuentra en el espacio debe ser contruido de material sanitariamente apto, debe impedir la formación de residuos y/o

AR.

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 Frio 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”;
- j) **SISTEMAS DE GESTIÓN DE CALIDAD:** se deben implementar programas de BPM (Buenas Practicas de Manufactura) y de POES (Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento), 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 4.- 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:

- **PUERTA DE INGRESO PARA PRODUCTORES/AS:** Ingreso exclusivo para productores/as;

AR.

- 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;
- 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;
- DEPOSITO DE ARTICULOS 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:
- PUERTA DE INGRESO DE MATERIA PRIMA: debe estar ubicada en alguno de los laterales del establecimiento. Uso exclusivo para el ingreso de materia prima;
- 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);
- DEPÓSITO DE INSUMOS: de elaboración y empaque primario y secundario;
- ESPACIO DE ELABORACIÓN. Debe contener:
 - a) (3) mesadas de acero inoxidable;
 - b) (1) marmita;
 - c) (1) envasadora al vacío;
 - d) (1) rotuladora;
 - e) (1) balanza;
 - f) utensilios de trabajo;

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 (1), pediluvio (1) y cestos de residuo con tapa (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 (1) autoclave y su posterior prueba de estufa de cultivo;

- ESPACIO DE COMERCIALIZACIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO: debe contener:
 - PUERTA DE INGRESO Y EGRESO PARA CLIENTES Y PERSONAL ADMINISTRATIVO DEL ESTABLECIMIENTO: por la misma solo podrán ingresar y egresar clientes/as y personal administrativo/a- técnico del establecimiento;
 - MOBILIARIO EXHIBIDOR: heladeras exhibidoras, mesas exhibidoras, estantes para conservas, mostrador para atención al público y venta directa;
 - BAÑOS PÚBLICOS DE DAMAS Y CABALLEROS: estos baños pueden ser utilizados por los/as clientes/as y personal administrativo/a- técnico del establecimiento;
 - OFICINA DE ADMINISTRACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO: será utilizada por el personal administrativo-técnico del establecimiento.

ARTÍCULO 5.- 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:

- Controlar el desarrollo de los procesos de elaboración dentro del establecimiento;
- Diseñar y establecer la obligatoriedad de la aplicación del sistema HACCP;

- b) un (1) OPERARIO CAPACITADO por turno de trabajo.

FUNCIONES:

- Asistir a cada elaborador de alimentos que se encuentre trabajando en el establecimiento;
- Utilizar la Autoclave, equipamiento de tratamiento térmico de las conservas, como así también, la Estufa de Cultivo;
- Llevar los registros correspondientes al BPM, POES y HACCP;

- c) un (1) ADMINISTRATIVO por turno de trabajo.

FUNCIONES:

AR.

- Asistencia administrativa al Director Técnico para el funcionamiento general del establecimiento;

ARTÍCULO 6.- Según las dimensiones del espacio donde funcionará la Cocina Comunitaria, podrán elaborar por turno de trabajo, un máximo de 2 elaboradores, acompañados por el operario capacitado. El Departamento Ejecutivo Municipal deberá normar las dimensiones de los espacios, según las normativas vigentes.

ARTÍCULO 7.- 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.- 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.

TITULO 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.- En caso de que la elaboradora o el elaborador de alimentos durante el desarrollo de sus actividades en el espacio, 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, el/la mencionado/a 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;

TITULO III

REGISTRO DE COCINAS COMUNITARIAS

ARTÍCULO 12.- REGISTRO DE COCINAS COMUNITARIAS. Créase el Registro de Cocinas Comunitarias en el ámbito de la Municipalidad de Ushuaia.

ARTÍCULO 13.- FACULTAR. Facultar al Departamento Ejecutivo Municipal, que a través de la Secretaría de la Secretaría de Gobierno, o el área que en un futuro la reemplace, 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.- ATRIBUIR. Atribuir al Departamento Ejecutivo Municipal a celebrar articulaciones y convenios con el Ministerio de Salud de la Provincia de Tierra del Fuego A.e.I.A.S, a través de las áreas especializadas en habilitación de establecimientos de procesamiento, a poder habilitar establecimientos en la ciudad que cumplan con lo establecido en la presente norma;

ARTÍCULO 15.- El gasto que demande la implementación de Cocinas Comunitarias en espacios municipales, debe ser imputado de las partidas presupuestarias del titular a cargo de la Secretaría de Gobierno o la Secretaria que en un futuro la reemplace;

AR.

ARTÍCULO 16.- El Departamento Ejecutivo Municipal deberá reglamentar la presente, dentro de los ciento ochenta (180) días a partir de la promulgación de la presente;

ARTÍCULO 17.- DE FORMA.


Rosado, Aida Elizabeth
DNI N° 38.407.083