

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

CAPÍTULO I

DEL CARNET DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ARTÍCULO 1º.- Del Carnet de Manipulador de Alimentos. Toda persona que realice actividades por la cual esté o pudiera estar en contacto con alimentos en establecimientos donde se elaboren, expendan, fraccionen, almacenen, transporten, comercialicen y/o enajenen alimentos, o sus materias primas, debe estar provista de un Carnet de Manipulador de Alimentos (CMA), expedido por la autoridad sanitaria competente, con validez en todo el territorio nacional.

ARTÍCULO 2º.- De la responsabilidad de empleadores y empleadoras. Es responsabilidad del empleador o la empleadora garantizar las condiciones necesarias para que el manipulador y/o la manipuladora de alimentos cumplimenten en forma adecuada la obtención del CMA.

ARTÍCULO 3º.- De los requisitos para la obtención. Los requisitos para la obtención del CMA serán:

- cursar y aprobar un Curso de Capacitación en Manipulación Segura de Alimentos; y
- cumplimentar con lo establecido en el artículo 5º.

ARTÍCULO 4º.- Vigencia del CMA. El CMA tendrá vigencia por el plazo de tres (3) años.

ARTÍCULO 5º.- Documentación requerida para el retiro del carnet. La documentación necesaria para retirar el Carnet de Manipulador de Alimentos es:

- fotocopia del DNI;
- certificado del curso aprobado;
- certificado de buena salud expedido por médico matriculado;
- una fotografía tamaño carnet actualizada;

COPIA FIEL DEL ORIGINAL

Tec. Natalia G. TULLIÁN
Jefe Dpto. Protocolización de Doc. Adm.
Subdir. Dpcho Gral. - S. Lly T.
Municipalidad de Ushuaia

Ordenanza Número: 6166
2/13

Tec. Natalia G. TULÁN
Jefe Dpto. Protocolización de Doc. Adm.
Subdir. Dpcho Gral. - S.I. y T.
Municipalidad de Ushuaia

ARTÍCULO 6º.- De los datos mínimos del CMA. Datos mínimos obligatorios que deben figurar en el CMA:

1. lugar y fecha de emisión;
2. datos filiatorios del titular: nombre y apellido, tipo y número de documento y domicilio actualizado;
3. fecha de vencimiento;
4. firma y sello de la autoridad que lo expida; y
5. método de verificación de la información contenida en éste tal como: código de barras, código QR, o número de carnet precedido por código geográfico de la jurisdicción emisora.

El CMA deberá expedirse de acuerdo al modelo del Anexo I de la presente.

ARTÍCULO 7º.- Carácter del CMA. El CMA es personal e intransferible y deberá tenerse en depósito en la administración del establecimiento donde el manipulador o la manipuladora trabaje para su exhibición a las autoridades sanitarias cuando éstas así lo soliciten, con excepción de los manipuladores que deberán llevarlo consigo en caso de que trabajen en más de un establecimiento y/o realicen tareas fuera de este.

ARTÍCULO 8º.- Renovación del CMA. Para la renovación del CMA será obligatorio rendir un examen de conocimientos, quedando a criterio de la autoridad sanitaria solicitar la realización de un curso de actualización de contenidos. Si el examen no es aprobado en dos oportunidades consecutivas, la persona deberá realizar nuevamente el Curso de Capacitación en Manipulación Segura de Alimentos.

ARTÍCULO 9º.- De la necesidad de duplicado del CMA. En caso de robo, deterioro o pérdida del CMA, se deberá solicitar un duplicado a la autoridad sanitaria que lo expidió en forma inmediata. La autoridad sanitaria deberá entregar un certificado de carnet en trámite en caso de que no pueda entregarlo en el momento de la solicitud. En cualquier caso el duplicado tendrá la misma vigencia que el carnet original.

ARTÍCULO 10.- Documentación necesaria para obtención de un duplicado del CMA. Para la solicitud de duplicado en caso de extravío o robo será necesario presentar denuncia policial.

CAPÍTULO II

DEL CURSO DE CAPACITACIÓN EN MANIPULACIÓN SEGURA DE ALIMENTOS



ARTÍCULO 11.- Características del curso de capacitación. El curso de Capacitación en Manipulación Segura de Alimentos deberá tener las siguientes características:

- podrá ser dictado por capacitadores y/o capacitadoras que podrán pertenecer a instituciones públicas (del nivel municipal, provincial y nacional) o al sector privado, y deberán contar con título terciario o universitario que acredite formación en manipulación de alimentos, o con experiencia comprobable en inocuidad alimentaria. En todos los casos, deben ser reconocidos por la autoridad sanitaria competente, quien podrá supervisar su actividad cuando lo considere necesario;
- modalidad: podrá cursarse de forma presencial o virtual;
- carga horaria: tendrá una duración mínima de 7 horas reloj;
- metodología y contenidos: serán implementados en forma teórico-práctica y deberán ajustarse a los contenidos mínimos incluidos en el Anexo II de la presente ordenanza. La autoridad sanitaria podrá adaptar y/o complementar los contenidos mínimos en función de la necesidad local y el público destinatario;
- evaluación: se realizará en forma presencial y a cargo de la autoridad sanitaria; y
- exención: toda persona con título terciario o universitario que acredite formación en manipulación de alimentos podrá ser eximida de realizar el curso de capacitación, debiendo aprobar la evaluación.

ARTÍCULO 12.- Dictado de cursos. La autoridad sanitaria deberá garantizar el dictado de dos cursos presenciales mensualmente llevando un registro de aquellas personas que realicen el curso de manipulación segura de alimentos en las distintas modalidades on-line o presencial, registrando los datos personales del mismo o de la misma (nombre y apellido, DNI, teléfono, domicilio, correo electrónico y lugar de trabajo).

ARTÍCULO 13.- Modalidad del curso. La modalidad del curso puede ser presencial o virtual, ya que la autoridad sanitaria puede decidir publicar en su página web el material necesario para que el manipulador o la manipuladora de alimentos adquiera los conocimientos programados.

COPIA FIEL DEL ORIGINAL

COPIA FIEL DEL ORIGINAL

Ordenanza Número: 6166
4/13

6 1 6 6 .

Tec. Natalia G. TULIÁN
Jefe Dpto. Protocolización de Doc. Adm.
Subdir. Dpcho Gral. - S.L.y.T.
Municipalidad de Ushuaia

ARTÍCULO 14.- De la modalidad presencial. La modalidad presencial tendrá una duración del curso, como mínimo, de siete (7) horas reloj y los contenidos mínimos a desarrollar en el curso se dividen en obligatorios, aquellos contenidos mínimos que deben ser abordados en el curso, y complementarios, aquellos contenidos que se pueden agregar en forma optativa al curso.

ARTÍCULO 15.- De los capacitadores y las capacitadoras. Los cursos serán brindados únicamente por agentes dependientes de la autoridad sanitaria provincial (Dirección de Registro y Control de Alimentos) o municipal (Direcciones bromatológicas municipales) o por capacitadores externos reconocidos o capacitadoras externas reconocidas por dichas autoridades sanitarias.

ARTÍCULO 16.- Perfil del capacitador o la capacitadora. La autoridad sanitaria puede reconocer dos tipos de perfil de capacitador o capacitadora:

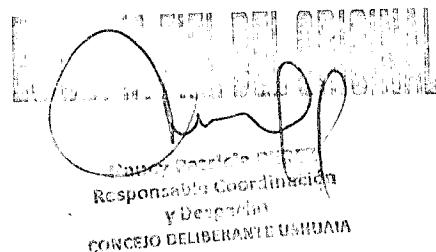
- profesional: aquellas personas que cuenten con título de nivel terciario o universitario que acredite formación en manipulación segura de alimentos. Podrán pertenecer a instituciones públicas nacionales, provinciales o municipales, o instituciones privadas; e
- idóneo o idónea: aquellos trabajadores o aquellas trabajadoras pertenecientes a organismos públicos nacionales, provinciales o municipales, que cuenten con experiencia comprobable en inocuidad alimentaria pero no poseen formación académica específica.

ARTÍCULO 17.- De la información a la autoridad sanitaria sobre los cursos. Cada capacitador o capacitadora, una vez reconocido e incorporado o reconocida e incorporada al registro de capacitadores, de acuerdo al Capítulo III de la presente, deberá presentar ante la autoridad sanitaria el programa de capacitación con los contenidos mínimos establecidos en el Anexo I y II además de ello deberá dar aviso a la autoridad sanitaria correspondiente sobre las fechas, horarios y el lugar donde realizará el curso de manipulación segura de alimentos, ya que la autoridad sanitaria podrá supervisar su actividad cuando lo considere necesario evaluando el dictado del curso como lo establece el Anexo III.

ARTÍCULO 18.- Información de los capacitadores idóneos y las capacitadoras idóneas. En los casos en que la persona interesada no posea formación académica específica, la autoridad sanitaria correspondiente evaluará sus antecedentes pudiendo



Concejo Deliberante
de la Ciudad de Ushuaia



6106

286/1988

solicitar otra documentación que considere para acreditar su formación en inocuidad alimentaria. Podrá solicitar certificados de cursos realizados y/o documentación que acredite su experiencia laboral en esta temática.

CAPÍTULO III

DEL REGISTRO DE LOS CAPACITADORES Y LAS CAPACITADORAS

ARTÍCULO 19.- Creación del registro. La autoridad sanitaria deberá crear y mantener actualizado el registro de capacitadores y capacitadoras el cual deberá estar disponible para su consulta pública, mediante publicación en página web.

ARTÍCULO 20.- Información de los capacitadores y las capacitadoras profesionales. Las autoridades sanitarias solicitarán la siguiente información mínima a los capacitadores externos y/o las capacitadoras externas:

- currículum vitae;
- fotocopia de DNI;
- fotocopia de título de nivel terciario o universitario en caso de los capacitadores profesionales;
- programa/plan de estudio que acredite formación en manipulación segura de alimentos, en caso de los capacitadores profesionales; y
- propuesta pedagógica para el dictado del curso sobre manipulación segura de alimentos: contenidos, objetivos, bibliografía y actividades a desarrollar.

ARTÍCULO 21.- De la información pública en el registro. En el registro público se incorporará la siguiente información mínima de los capacitadores y las capacitadoras:

- nombre y apellido;
- DNI;
- provincia;
- municipio de residencia; y
- período de vigencia del reconocimiento.

COPIA FIEL DEL ORIGINAL

Tec. Natalia G. TULIÁN
Jefe Dpto. Protocolización de Doc. Adm.
Subdir. Dpcho Gral. S.LyT.
Municipalidad de Ushuaia

ARTÍCULO 22.- Vigencia del reconocimiento como capacitador capacitadora. El período de vigencia del reconocimiento del capacitador o la capacitadora será de tres (3) años.

ARTÍCULO 23.- De la evaluación de los capacitadores externos y capacitadoras externas. La autoridad sanitaria deberá implementar un registro a fin de evaluar el

COPIA FIEL DEL ORIGINAL

6166

Ordenanza Número: 6166
6/13

Tec. Natalia G. TULIÁN
Jefe Dpto. Protocolización de Doc. Adm.
Subdir. Dpcho Gral. - S.LyT.
Municipalidad de Ushuaia

desenvolvimiento capacitador externo o la capacitadora externa. La autoridad sanitaria podrá asistir al lugar donde se lleva a cabo el curso de capacitación, según la información proporcionada con anterioridad por el capacitador, y observar su dictado, propiciando una instancia de retroalimentación y mejora continua.

CAPÍTULO IV DE LAS SANCIONES

ARTÍCULO 24.- **Por prácticas inadecuadas.** Cuando la autoridad sanitaria encuentre que el manipulador o la manipuladora de alimentos estuviera realizando prácticas inadecuadas en relación a la manipulación de alimentos, podrá retener el carnet del mismo hasta que nuevamente realice y apruebe el curso de manipulador de alimentos.

ARTÍCULO 25.- **A los capacitadores y capacitadoras.** La autoridad sanitaria tendrá la facultad de revocar la autorización para el dictado del curso cuando el capacitador o la capacitadora incumplieran alguno de los artículos de la presente ordenanza.

ARTÍCULO 26.- El Departamento Ejecutivo Municipal deberá reglamentar la presente en un plazo máximo de noventa (90) días, contados desde su promulgación.

ARTÍCULO 27.- El Departamento Ejecutivo Municipal tendrá un plazo de ciento ochenta (180) días para su implementación, contados desde su promulgación.

ARTÍCULO 28.- ABROGAR la Ordenanza Municipal N.º 2242 y todas sus modificatorias.

ARTÍCULO 29.- REGISTRAR. Pasar al Departamento Ejecutivo Municipal para su promulgación. Dar al Boletín Oficial Municipal para su publicación y ARCHIVAR.

ORDENANZA MUNICIPAL N.º 6166 .
SANCIÓNADA EN LA SEGUNDA JÓRNADA DEL DÍA 30/03/2023;

CORRESPONDIENTE A LA SEGUNDA SESIÓN ORDINARIA DE FECHA

29/03/2023.-

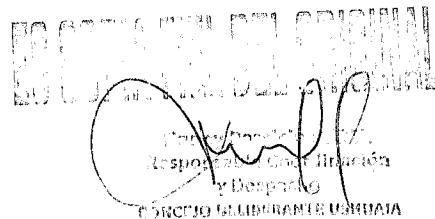
Marcela BUTT
Concejal
Casa Deliberante

Juan Carlos PING
Presidente
Concejo Deliberante de U...

Ordenanza Número 6166
7/13



Concejo Deliberante
de la Ciudad de Ushuaia



ANEXO I.

ORDENANZA MUNICIPAL N.º

6166

MODELO DE CARNET DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS

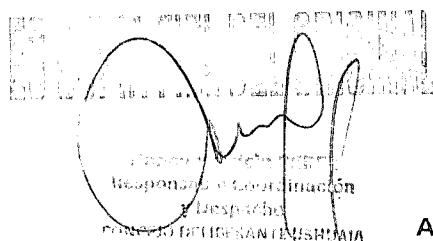
Logo Autoridad Sanitaria Jurisdiccional	Logo Autoridad Sanitaria Jurisdiccional
CARNET DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS	CARNET DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS
Foto	Nº de Carnet Nombre y Apellido DNINº Localidad Provincia Domicilio
Fecha de emisión	Fecha de vencimiento
	Código QR
	Firma y sello Autoridad

Ley. M. GELIA BUTT
Secretaría
Concejo Deliberante

Juan Carlos PINO
Presidente
Concejo Deliberante

COPIA FIEL DEL ORIGINAL

Tec. Natalia G. TULLÁN
Jefe Dpto. Protocolización de Doc. Adm.
Subdir. Dpcho Gral. - S.LyT.
Municipalidad de Ushuaia



ANEXO II.

ORDENANZA MUNICIPAL N.º

6166

CONTENIDOS MÍNIMOS DEL CURSO SOBRE MANIPULACIÓN SEGURA DE ALIMENTOS

1. GENERALIDADES

Objetivo: Que los manipuladores adquieran conceptos generales de manipulación de alimentos y comprendan la importancia de su rol dentro de la cadena agroalimentaria. Concepto de alimento, cadena agroalimentaria y seguridad alimentaria. Rol del manipulador de alimentos. Normativa y actores relacionados al control de alimentos: Código Alimentario Argentino, rol de las autoridades sanitarias en control de alimentos.

2. ALIMENTOS SEGUROS

Objetivo: Que los manipuladores conozcan el concepto de alimento seguro y puedan identificar peligros y evaluar riesgos relacionados con la preparación y la conservación de alimentos.

Concepto de alimento seguro (inocuidad y calidad nutricional). Concepto de peligro y riesgo. Clasificación de peligros: físicos, químicos, biológicos. Microorganismos y su clasificación. Factores que influyen en el desarrollo microbiano: temperatura, pH, disponibilidad de agua, oxígeno y nutrientes, tiempo. Alimentos de alto y bajo riesgo.

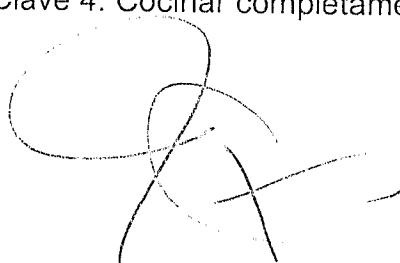
3. CINCO CLAVES DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

Objetivo: Que los manipuladores conozcan las recomendaciones y cuidados necesarios en la manipulación de alimentos para la prevención de ETA.

Clave 1: Mantener la higiene. Higiene personal, lavado de manos, vestimenta adecuada, estado de salud del manipulador, hábitos en el trabajo. Manejo de residuos. Limpieza y desinfección. Control de plagas.

Clave 2: Separar alimentos crudos de cocidos. Contaminación: cruzada, directa e indirecta. Clave 3: Mantener los alimentos a temperaturas seguras. Procedimientos adecuados de almacenamiento, descongelado, conservación, transporte de materias primas y productos terminados.

Clave 4: Cocinar completamente los alimentos. Temperatura y tiempo de cocción.

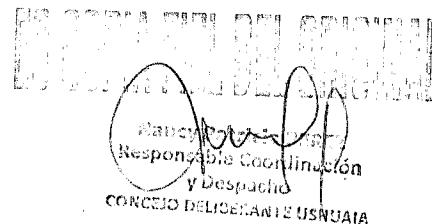


COPIA FIEL DEL ORIGINAL

Tec. Natalia G. TULIAN
Jefe Dpto. Protocolización de Doc. Adm.
Subdir. Dpcho Gral. - S.Ly T.
Municipalidad de Ushuaia



Concejo Deliberante
de la Ciudad de Ushuaia



6166

Clave 5: Utilizar agua y alimentos seguros. Agua segura. Limpieza de tanques. Selección de materias primas. Rotulación de alimentos.

4. ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS (ETA)

Objetivo: Que los manipuladores conozcan las ETA más frecuentes, sus factores determinantes y medidas preventivas.

Enfermedades Transmitidas por Alimentos: fuentes de contaminación, agentes etiológicos, alimentos asociados, grupos de riesgo. Enfermedades Transmitidas por Alimentos frecuentes: Salmonelosis, Shigelosis, intoxicación por *Bacillus cereus*, intoxicación estafilocócica, botulismo, intoxicación por *Clostridium perfringens*, gastroenteritis por *Escherichia coli* patógenas, SUH, triquinelosis, listeriosis, cólera, hepatitis A.

5. ALIMENTOS LIBRES DE GLUTEN

Objetivo: Que los manipuladores conozcan las principales recomendaciones para evitar la contaminación cruzada con gluten.

Concepto de Alimento Libre de Gluten seguro. Recomendaciones para evitar la contaminación cruzada con gluten.

CONTENIDOS COMPLEMENTARIOS

Las autoridades sanitarias podrán en forma optativa incorporar los contenidos detallados a continuación u otros que consideren convenientes.

1. NUTRICIÓN

Objetivo: Que los manipuladores adquieran conocimientos sobre alimentación saludable y nutrición.

Definición de alimentación y nutrición. Nutrientes. Definición, clasificación según valor nutricional.

Guías alimentarias para la población argentina. Mensajes clave y gráfica alimentaria.

2. SISTEMAS DE GESTIÓN DE INOCUIDAD DE ALIMENTOS

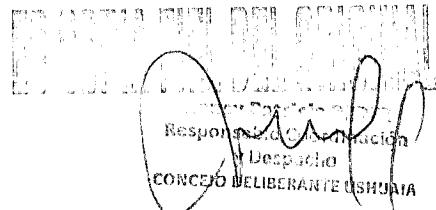
Objetivo: Que los manipuladores conozcan los principales conceptos para la implementación de un Sistemas de Gestión de Inocuidad de los Alimentos.

Buenas Prácticas de Manufactura. Beneficios de su aplicación a lo largo de la cadena

COPIA FIEL DEL ORIGINAL

Tec. Natalia G. JULIÁN
Jefe Dpto. Protocolización de Doc. Adm.
Subdir. Dpcho Gral. - S.LyT
Municipalidad de Ushuaia

Ordenanza Número 6166
10/13



6166 . "

*Concejo Deliberante
de la Ciudad de Ushuaia*

agroalimentaria. Buenas Prácticas Agrícolas (BPA). Buenas Prácticas Pecuarias (BPP). Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). Manejo Integrado de Plagas (MIP), Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES). Procedimientos, instructivos, registros.

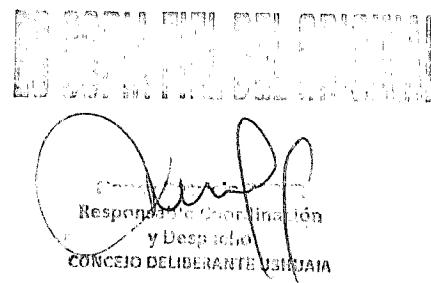
Incumbencias y responsabilidades. Obligatoriedad de su aplicación. Introducción al Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP). Concepto y tipos de Auditorías. Importancia de los autocontroles y registros.

COPIA FIEL DEL ORIGINAL

Tec. Natalia G. TULLIAN
Jefe Dpto. Protocolización de Doc. Adm.
Subdir. Dpcho Gral. - S. y T.
Municipalidad de Ushuaia



Concejo Deliberante
de la Ciudad de Ushuaia



ANEXO III.

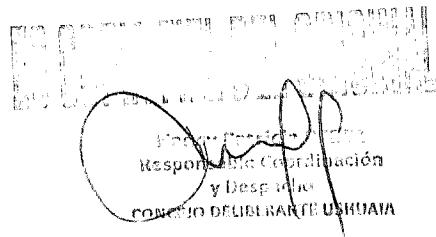
ORDENANZA MUNICIPAL N.º

Modelo de registro de supervisión de capacitadores (para las AS) 6166

Conocimiento técnico	<p>¿Posee conocimiento teórico de los conceptos que desarrolla en el curso?</p> <p>¿Desarrolla conceptos actualizados?</p> <p>¿Utiliza ejemplos de experiencias concretas de trabajo?</p>
Habilidades pedagógicas	<p>¿Desarrolla actividades para aplicar los conceptos desarrollados?</p> <p>¿Desarrolla estrategias diversas para promover el aprendizaje?</p> <p>¿Utiliza técnicas de inicio, desarrollo y cierre del curso?</p> <p>¿Explicita los objetivos, contenidos y metodología de evaluación del curso?</p>
Manejo de Grupos	<p>¿Promueve la participación y el diálogo?</p> <p>¿Es abierto a preguntas y comentarios?</p> <p>¿Posee habilidad para adaptarse a los cambios?</p> <p>¿Respeta la diversidad de opiniones?</p>
Capacidades actitudinales	<p>Tonos de voz</p> <p>Desplazamiento en el espacio</p> <p>Posturas y manejo del cuerpo</p>
Manejo del tiempo	<p>¿Explicita el tiempo que va a durar el curso?</p> <p>¿Ofrece tiempos para descanso?</p>

COPIA FIEL DEL ORIGINAL

Tec. Natalia G. TULIÁN
Jefe Dpto. Protocolización de Doc. Adm.
Subdir. Dpcho Gral. - S.LyT.
Municipalidad de Ushuaia



ANEXO IV.

ORDENANZA MUNICIPAL N.º

6 166

Modelo de encuesta de satisfacción del curso de manipulación segura de alimentos
(para participantes)

Encuesta sobre Curso de Manipulación de Alimentos

*Su opinión es sumamente útil para seguir mejorando el taller de capacitación.
Le solicitamos dedicar unos minutos a responder, de forma anónima, las preguntas que
figuran a continuación, y luego, depositarla en el buzón de sugerencias.*

Fecha del curso:

1-¿Cuán probable es que pueda poner en práctica en su lugar de trabajo/quehacer como manipulador de alimentos las enseñanzas aprendidas en este taller de capacitación? (señale con un círculo una de las respuestas)

Muy probable Probable Algo probable Improbable No sabe/No Contesta

2-Enumere tres conocimientos que haya aprendido y que podría poner en práctica en su lugar de trabajo (como manipulador de alimentos):
.....
.....

3-¿Cómo considera el tiempo asignado al desarrollo de los temas?

(señale con un círculo una de las respuestas)

Excesivo Suficiente Insuficiente No sabe/No Contesta

4-¿Qué opinión le merece el/la docente del curso?

5-¿Qué opinión le merece el curso de capacitación en general?

(señale con un círculo una de las respuestas):

Excelente Bueno Regular Malo

6-¿Qué sugerencias realizaría para mejorar esta capacitación?
.....

COPIA FIEL DEL ORIGINAL

Tec. Natalia G. JULIÁN
Jefe Dpto. Protocolización de Doc. Adm.
Subdir. Dpcho Gral. -S.L y T.
Municipalidad de Ushuaia



COPIA FIEL DEL ORIGINAL

Ordenanza Número: 6166
13/13

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

Tec. Natalia G. TULLÁN
Jefe Dpto. Protocolización de Doc. Adm.
Subdir. Dpcho Gral. - S.LyT.
Municipalidad de Ushuaia

USHUAIA, 19 ABR 2023

VISTO el expediente electrónico E-3348-2023 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 segunda jornada del día 30/03/2023 correspondiente a la segunda sesión ordinaria de fecha 29/03/2023, por medio de la cual se estableció el procedimiento para la obtención del Carnet de Manipulador de Alimentos (CMA), junto con sus Anexos I, II, III y IV.

Que la Secretaría de Gobierno se expidió respecto del proyecto, indicando la conveniencia en su promulgación.

Que ha tomado la intervención pertinente el Servicio Jurídico Permanente de esta Municipalidad recomendado su promulgación.

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 D E C R E T A

ARTÍCULO 1º.- Promulgar la Ordenanza Municipal N° 6166, "sancionada por el Concejo Deliberante de la ciudad de Ushuaia, en la segunda jornada del día 30/03/2023 correspondiente a la segunda sesión ordinaria de fecha 29/03/2023, por medio de la cual se estableció el procedimiento para la obtención del Carnet de Manipulador de Alimentos (CMA), junto con sus Anexos I, II, III y IV. Ello, en virtud de lo expresado en el exordio.

ARTÍCULO 2º.- Comunicar. Dar al Boletín Oficial de la Municipalidad de Ushuaia. Cumplido, archivar.

DECRETO MUNICIPAL N° 806 - /2023.

LC
P
GARAY Yésica Valeria
Secretaría de Gobierno
Municipalidad de Ushuaia

Walter Vudot
INTENDENTE
Municipalidad de Ushuaia