



Concejo Deliberante
de la Ciudad de Ushuaia

AREA DE DEBATE
Comisión Permanente de
Legislación e Interpretación

ACTA N.º 10/2024

ACTA COMISIÓN PERMANENTE DE LEGISLACIÓN E INTERPRETACIÓN

En la ciudad de Ushuaia a los 15 días del mes de octubre del año 2024, siendo la hora 11:15, en la sala de comisiones del Concejo Deliberante se reúne la Comisión Permanente de Legislación e Interpretación con la presencia de la presidenta de la comisión Laura AVILA (PJ), de los concejales y concejalas Analía ESCALANTE (FORJA), Vladimir ESPECHE (MPF), Fernando OYARZÚN (FORJA), Nicolás PELLOLI (PJ), Valter TAVARONE (SOMOS FUEGUINOS), Belén MONTE DE OCA (JXC) y Gabriel DE LA VEGA (PJ).-----

Se encuentra presente la presidenta del cuerpo Abg. Gabriela MUÑIZ SICCARDI, la secretaria legislativa Abg. Verónica MAESTRO y la secretaria administrativa Lic. Noelia BUTT.-----

Analizado el Boletín de la comisión se da tratamiento a los siguientes asuntos:---

Se deja constancia que se emitió la NOTA N.º 24/2024 invitando a participar de la presente reunión al Doctor Peter VAN AERT por los asuntos 625/2024 y 659/2024.---

Se deja constancia que se emitió la NOTA N.º 25/2024 invitando a participar de la presente reunión a la Cámara Hotelera Gastronómica por los asuntos 625/2024 y 659/2024.-----

Por el asunto 1009/2024, toma la palabra la concejal MONTE DE OCA expresa que tomó conocimiento de un expediente 2020, donde ya se ponía en práctica la utilización de otros soportes. Asimismo la concejal expresa que existe la Ordenanza Municipal N.º 2856 que establece la firma digital.-----

Agrega que la idea era que los vecinos lo realicen de manera ágil. Considera que no está implementado.-----

AVILA solicita que se envíe nota de comisión a los distintos entes para saber si lo están implementando o no.-----

La presidenta del Concejo expresa que no se pudo implementar debido a la falta de elementos y soportes actualizados que hoy el Concejo no cuenta, pero adelanta que



**Concejo Deliberante
de la Ciudad de Ushuaia**

se está trabajando para que a principio del año que viene la firma digital y el expediente digital sea un echo.-----

La presidenta del Cuerpo comenta que tanto el Municipio como la Sindicatura están implementando la firma digital.-----

Agrega que la Ley Provincial ya establece como aplicarla.-----

AVILA consulta sobre que necesita hoy el Concejo para utilizar la firma digital.---

MUÑIZ SICCARDI le solicita al personal del Concejo Deliberante que explique como es el procedimiento de la firma digital.-----

Toma la palabra Fabricio IRIARTE, Jefe de Programa de Comunicación y Tecnologías, quien explica como es el mecanismo que se necesita para poner en práctica la firma digital y que es lo que se necesita para tal fin.-----

MUÑIZ SICCARDI hace la diferenciación entre firma electrónica y firma digital.---

AVILA expresa que es muy importante este tipo de herramientas para dar modernización al Estado, y expresa poder establecer un tiempo estimado para avanzar con la modernización del Concejo Deliberante.-----

PELLOLI consulta si para realizar esto si es necesario una contratación externa.-

MUNIZ SICCARDI expresa que el asesoramiento se está dando desde los técnicos municipales y agrega que se va a solicitar a la Municipalidad que les permita usar sus servidores para abaratar costos. Por otra parte expresa que hay que hacerle reformas al proyecto como por ejemplo dirigirse a la presidencia y no a la secretaría administrativa.-----

En este marco MUÑIZ SICCARDI solicita reunirse con la concejal MONTE DE OCA, para del proyecto reunirse para poder contarle los trabajos que se están llevando adelante.-----

OYARZÚN consulta si está presupuestado la compra.-----

MUÑIZ SICCARDI responde que ya se compró la primera etapa, y que están a la espera de una segunda compra.-----

IRIARTE expresa que también hay que comprar toque, una netbook para cada bloque, por lo que es importante hacerlo por etapas.-----



**Concejo Deliberante
de la Ciudad de Ushuaia**

MUÑIZ SICCARDI comenta que todos los empleados de planta deben tener firma digital. En el caso de la Municipalidad los empleados tienen firma electrónica y los funcionarios firma digital.-----

AVILA considera que es necesario saber cómo se implementó en otros lugares y es necesario poner un tiempo estimado.-----

MONTE DE OCA expresa que es bueno conocer cómo se implementó en otras dependencias y expresa que sería bueno analizarlo en mayor profundidad.-----

ESPECHE expresa que es un tema muy técnico, sería bueno citar a los técnicos y escucharlos.-----

Toma la palabra la Secretaria Administrativa, comenta que la presidencia ha tomado el trabajo de desarrollar la firma digital. Agrega que se invirtieron varios millones en la compra de algunas herramientas para aplicarlas. Asimismo expresa que ya se han sentado y han pensado cómo avanzar con la modernización del Concejo Deliberante respecto a lo digital.-----

Por otra parte, la secretaria expresa que para el funcionamiento del Concejo Deliberante se necesitan dos herramientas, una para la administración y otra para la legislación. En este marco expresa que son dos mecanismos distintos pero sumamente necesarios.-----

PELLOLI consulta cómo será el sistema en la Legislatura.-----

MUÑIZ SICCARDI expresa que la Vicegobernadora le comentó que el sistema de Nomade no está implementado.-----

IRIARTE expresa que la legislatura fueron avanzando por etapas, adquiriendo "parches" y la idea es que el Concejo pueda avanzar en un conjunto.-----

BUTT expresa la importancia de tener un tiempo prudencial para analizar en profundidad la norma y no sacar un decreto que determine tiempos y que sea contradictorio.-----

TAVARONE agrega que los asuntos deben estar en comisión y si que le gustaría que la presidencia del Cuerpo informe periódicamente el avance en estos temas.-----

Siendo las 11:39 se retira la concejala AVILA y toma la presidencia el concejal Gabriel DE LA VEGA, quien propone que los asuntos recientemente discutidos queden en comisión.-----



**Concejo Deliberante
de la Ciudad de Ushuaia**

Asunto 1009/2024, expediente 177/2005. De Juntos por el Cambio. Remite Proyecto de Ordenanza referente a autorizar el uso de la Firma Digital en todas las dependencias del Municipio de Ushuaia, Concejo Deliberante, Juzgado Administrativo de Faltas Municipal y la Sindicatura Municipal, como también los entes públicos, privados o mixtos que se vinculan funcionalmente al Municipio de Ushuaia. Se resuelve **MANTENER EN COMISIÓN** para mayor estudio. Convalidan los presentes.-----

Asunto 1008/2024, expediente 177/2005. De Juntos por el Cambio. Remite Proyecto de Decreto referente a implementar una mesa de entrada virtual en el sitio web oficial del Concejo Deliberante, que permita la presentación de proyectos, solicitudes y documentos de forma remota, asegurando su correcto tratamiento administrativo. Se resuelve **MANTENER EN COMISIÓN** para mayor estudio. Convalidan los presentes.-----

Siendo las 11:41 retoma la presidencia la concejala Laura AVILA.-----

La presidenta expresa que se dará tratamiento a los asuntos 625/2024 y 659/2024.-----

Toma la palabra Romina CORTÉS, licenciada en Nutrición y pertenece al equipo de la Cátedra Libre de Soberanía Alimentaria de la Universidad Nacional de Tierra del Fuego.-----

Toma la palabra Peter VAN AERT, quien también forma parte de la Cátedra Libre de Soberanía Alimentaria de la Universidad.-----

Toma la palabra CORTÉS y explica dónde y cómo funcionan las Cátedras Libres de Soberanía. Asimismo expresa que se busca experiencias a nivel país que tenga relación con los proyectos.-----

VAN AERT consulta cómo pueden realizar su exposición.-----

AVILA expresa que son 15 minutos, debido a que hay más invitados.-----

VAN AERT comenta que hace dos años que están con la cátedra. Comenta que los alimentos frescos que llegan a la ciudad pierden calidad, porque sufren su traslado por 5 o 6 días.-----

Por otra parte expresa que en la provincia hay muchos emprendedores que trabajan en la elaboración de elementos y tienen como obstáculos que no pueden



**Concejo Deliberante
de la Ciudad de Ushuaia**

insertar sus productos en el mercado, debido a que no pueden registrar sus productos y los condena a trabajar en la “informalidad”.

VAN AERT comenta que ellos presentaron a la Municipalidad un proyecto para que lo ayuden con la financiación de una cocina económica. Asimismo comenta que la necesidad siempre está presente, por ser productos de primera necesidad.

Asimismo expresa que fomentar la producción de alimentos debería ser fundamental para la ciudad y expresa que vieron con agrado el proyecto y saber que los concejales están trabajando en un tema tan importante.

CORTES comenta que es importante que exista normativa que favorezcan estas propuestas, apoyando a productores y obtenedores de materia prima.

ESCALANTE consulta sobre las cocinas comunitarias a medianos productores y PUPAs a pequeños productores, consulta las diferencias específicas.

VAN AERT responde que las cocinas comunitarias son estructuras edilicias, que funcionan para obtener el alimento. Agrega que son espacios donde se insertan los productos para ser elaborados.

Respecto de las PUPAs, VAN AERT expresa que son espacios que son espacios que se pueden instalar en espacios que ya existen como cocinas de colegios, entre otros.

Agrega que una observación que tienen sobre los proyectos, es que cualquier emprendedor o emprendimiento local debe tener acceso a dichos espacios y que los productores no tienen que verse obligados a producir solo en esos espacios. Agrega que existe una sola cocina comunitaria habilitada en la ciudad, más precisamente en el Valle de Andorra.

Asimismo comenta que no deben ponerle un techo, respecto a las ganancias que puedan tener.

PELLOLI expresa que si un productor comienza a producir en una cocina comunitaria y al productor le va bien luego puede emprender su propio lugar de producción.

CORTÉS expresa que ambos proyectos es importante que tengan un “director técnico” y alguien que vincule las cocinas con los productores para que se pueda dar una correcta rotación de productores a fin de darle oportunidades a todos. En este

[Handwritten signatures and notes in the bottom section of the document]



**Concejo Deliberante
de la Ciudad de Ushuaia**

marco expresa nuevamente la importancia de un “director” con una parte técnica para que los proyectos sean fructíferos.-----

ESCALANTE comenta que le preocupaba la parte técnica y el equipo.-----

AVILA comenta que son importante los proyectos, porque acompañan a la economía crítica que se está atravesando en la actualidad.-----

CORTÉS expresa que la calidad alimentaria es importante para poder garantizar la soberanía alimentaria, y expresa que puede incluir al proyecto que se realicen los alimentos con materia prima local y que los alimentos puedan ser alimentos soberanos y dejar, o por lo menos, bajar el consumo de alimentos ultraprocesados.-----

VAN AERT comenta que en la Carta Orgánica en el artículo 8, ítem 11, donde se menciona que el Municipio debe brindar la posibilidad de espacios saludables.-----

En este marco expresa la importancia de la inversión por parte del Ejecutivo para poder cuidar la salud, es decir producir alimentos saludables.-----

TAVARONE comenta que le preocupa lo de los productores artesanales. Considera que la idea no es cargarle costos adicionales a los productores artesanales. Comenta que respecto de la manipulación ya se debe cumplir con una serie de requisitos, y que considera que a veces las estructuras pueden perjudicar a los productores.-----

VAN AERT expresa que cae en la capacidad de gestión del Ejecutivo a fin de que los proyectos no caigan al vacío.-----

Expresa que tuvieron charlas con el Ejecutivo para poder instalar herramientas para que los proyectos se puedan llevar a cabo.-----

AVILA comenta que en el Cuerpo Deliberante anterior ya se ha trabajado con Huertas Agroecológicas. Agrega que respecto de la Soberanía Alimentaria ya se viene trabajando.-----

ESCLANTE expresa que desde su bloque trabajan en un proyecto que regula estas situaciones como los alimentos ultra procesados y el etiquetado de los mismo.----

ESPECHE comenta que estuvo con gente de bromatología, quienes consideraron que van a poder ejercer mejor el poder de policía. Agrega que a veces desde el cooperativismo se hace un abuso afectando a los pequeños comercios.-----



**Concejo Deliberante
de la Ciudad de Ushuaia**

Agrega que está de acuerdo con la cuestión de fondo y considera importante escuchar a la Cámara Hotelera.-----

AVILA agradece la participacion de VAN AERT y de CORTÉS y adelanta que seguidamente se va escuchar a la Cámara Hotelera.-----

Se encuentran presentes por los mismos asuntos representantes de la Cámara Hotelera, Gastronómica.

Toma la palabra el Presidente de la Cámara Hotelera y Gastronómica de Tierra del Fuego, José Luis RECCHIA.-----

RECCHIA expresa que la discusión es muy profunda. En este marco expresa que se necesita una línea de trabajo, de seguridad y las condiciones en las que se produce. Asimismo expresa que la ciudad tiene un horizonte de trabajo. Expresa la importancia de no perjudicar a los consumidores, donde la línea es muy delgada en cuanto a la contaminación cuando se trata de alimentos o producción de productos del mar.-----

Agrega que el resorte para el control de carne roja, pescado y mariscos no está preparado para eso y que depende del día y de cómo llega el inspector. Agrega que es una competencia desleal.-----

RECCHIA expresa que se necesita seguridad bromatológica y asegura que hoy no la tenemos y pone como ejemplo la planta de producción de crustáceos. En este marco expresa que el Ejecutivo podría comenzar con organizar la producción de dicha planta y porque hace más de 10 años que fue inaugurado pero se desconoce el trabajo que allí se realiza o se realizó. Expresa que a su entender es la manera correcta de comenzar.-----

RECCHIA considera que si se abren cocinas comunitarias respecto de los alimentos que menciono, donde es muy importante la cadena de frío de los mismos, y considera que el control solo se puede realizar la primera semana, y no continuamente como debería ser.-----

En este sentido RECCHIA expresa que le preocupa la seguridad de los alimentos y que durante muchísimos años se trabajó por darle a Ushuaia la imagen que hoy el mundo tiene, donde todos quieren venir a conocer y que por un mal trabajo sea

[Handwritten signatures and scribbles]



**Concejo Deliberante
de la Ciudad de Ushuaia**

ensuciada esa imagen, y pone como ejemplo la competencia desleal de los alquileres temporarios.-----

Agrega que no sabe qué sanción le corresponde a aquellos que no están en las cocinas comunitarias. Pone como por ejemplo a los artesanos, que se encuentran en San Martín, respecto de los locales que se encuentran en la misma calle.-----

Finalmente expresa que le preocupa la seguridad en la producción de los alimentos y el control efectivo por parte de la municipalidad.-----

PELLOLI comenta que hay contradicciones en lo que manifiesta el Presidente de la Cámara, debido a la mala producción no solo se da en los emprendedores informales sino que también se dio en restaurantes reconocidos que han vendido alimentos en mal estado. Asimismo expresa que la normativa es una y que los controles que se hacen por parte del Ejecutivo se toma como eje fundamental esa normativa y no depende del humor del inspector.-----

TAVARONE expresa que le sigue preocupando la creación de nuevas estructuras dentro de la municipalidad o de los centros productivos y el control se dificulta. Expresa que en cuanto a lo dicho por RECCHIA desde su bloque se realizó un pedido de informe para conocer sobre ese control.-----

AVILA considera que es importante que haya un avance para los emprendedores y emprendedoras, para que no tengan que estar en sus casas cocinando. Considera que no es competencia desleal. Finaliza sosteniendo que desde el Concejo Deliberante se le debe brindar herramientas al ejecutivo.-----

Por otra parte, la presidenta invita a RECCHIA a visitar y conocer el trabajo que se realiza en la planta de crustáceos.-----

Toma la palabra VAN AERT y expresa que las nuevas estructuras, son necesarias porque vienen a regularizar actividades que hoy ya están instaladas en la ciudad. Asimismo expresa que se podría ampliar el proyecto de cocinas comunitarias y que no se dediquen a la producción de un solo producto, es decir ampliar la escala de productos. Y finalmente expresa que estas iniciativas impulsan la producción local, con materia local, ejemplificando que mucho de lo que hoy se produce no se hace como materia prima local lo que podría cambiar. Expresa que hoy todo lo que se está debatiendo ya existe y la creación de las cocinas ayuda a erradicar la informalidad.-----



**Concejo Deliberante
de la Ciudad de Ushuaia**

Siendo las 12:35 se retira el concejal OYARZÚN.-----

ESCALANTE considera que es importante formalizar a los productores locales.-----

Toma la palabra Elizabeth ROSADO, autora de uno de los proyectos, y expresa que el asunto lo busca es el marco de regulación para la producción de alimentos dando seguridad alimentaria. Expresa que son espacios sumamente importantes y que ya se llevaron a cabo lugares similares en distintos puntos del país.-----

Agrega que los dos proyectos generan un gran desarrollo productivo. Consulta si necesitan evacuar alguna duda.-----

ROSADO procede a explicar el tipo de alimentos que se pueden elaborar en las cocinas, de alto y bajo riesgo microbiológico.-----

RECCHIA expresa que no están en contra del proyecto, sino en la seguridad para el desarrollo del proyecto, y expresa que la planta de crustáceos es una gran oportunidad para generar experiencias y de abrir varios puntos de producción el control será más difícil.-----

Asimismo expresa que la preocupación de la Cámara, es la venta de alimentos ambulantes que genera una desigualdad con el vendedor que cumple con las normas y paga los impuestos.-----

Agrega que el Ejecutivo ponga un filtro o freno para que los tipos de comercios con el peligro bromatológico que lleva el procesamiento que se realiza en la calle.-----

La presidenta de la comisión expresa que el articulado de los proyectos expresa se podrían ampliar los plazos para que el Ejecutivo, lo lleve adelante.-----

ESPECHE considera que debería enviarse una Nota de Comisión solicitando que el Ejecutivo mencione cual es el plazo necesario para implementarlo.-----

RECCHIA insiste que la planta procesadora de crustáceos es la prueba piloto.----

AVILA propone que se saquen los plazos, y que vayan a Debate.-----

TAVARONE propone que los asuntos se queden en comisión, porque lo que le preocupa son las estructuras que se crean. Agrega que son propuestas interesantes que son difíciles de cumplir.-----

ESPECHE considera que está de acuerdo con el fondo del asunto, y considera que deben quedar en comisión. Agrega que el personal de bromatología debe estar



**Concejo Deliberante
de la Ciudad de Ushuaia**

desbordado. Comenta que la idea no es perjudicar a los establecimientos y que es necesario volver a escuchar a bromatología.-----

Se resuelve **DICTAMEN EN MINORÍA** mediante el cual se aconseja **MANTENER EN COMISIÓN** para un mayor estudio. Convalidan la concejala y los concejales ESPECHE, TAVARONE y MONTE DE OCA.-----

Se resuelve **DICTAMEN EN MAYORÍA** remitiendo el **PROYECTO DE ORDENANZA** a la **COMISIÓN DE INFORMACIÓN Y DEBATE CIUDADANO** con las modificaciones propuestas por la concejala AVILA . Convalidan los concejales y Concejales AVILA, DE LA VEGA, ESCALANTE Y PELLOLI.-----

Asunto 659/2024, expediente 313/2009. Del Partido Justicialista. Remite Proyecto de Ordenanza referente a dotar a las pequeñas Unidades Productivas Alimenticias (PUPAs) de condiciones bromatológicas aptas para funcionar con habilitación municipal. Se resuelve **DICTAMEN en MAYORÍA** aconsejando remitir el Proyecto de Ordenanza a la Comisión de Información y Debate Ciudadano quitando el plazo de los 180 días. Convalidan las y los concejales ESCALANTE, DE LA VEGA, AVILA y PELLOLI.-----

DICTAMEN EN MINORÍA, MANTENER EN COMISIÓN para mayor estudio, convalidan la concejala y los concejales TAVARONE; ESPECHE y MONTE DE OCA.---

Asunto 625/2024, expediente 313/2009. De la señora Elizabeth Rosado. Remite Proyecto de Ordenanza referente a crear e implementar las cocinas comunitarias. Se resuelve **DICTAMEN en MAYORÍA** aconsejando remitir el Proyecto de Ordenanza a la Comisión de Información y Debate Ciudadano quitando el plazo de los 180 días. Convalidan las y los concejales ESCALANTE, DE LA VEGA, AVILA y PELLOLI.-----

DICTAMEN EN MINORÍA, MANTENER EN COMISIÓN para mayor estudio, convalidan la concejala y los concejales TAVARONE; ESPECHE y MONTE DE OCA.---

Siendo la hora 12:50 se retira la concejala MONTE DE OCA.-----

Siendo las 12:58 se procede a un cuarto intermedio.-----

Siendo las 13:07 se levanta el cuarto intermedio y reingresa el concejal OYARZÚN.-----



**Concejo Deliberante
de la Ciudad de Ushuaia**

Se encuentra presente por el asunto 690/2024, el señor Andrés Ríos.-----

La presidenta expresa que hay problemas edilicios por lo que propone escuchar el vecino y cerrar la comisión.-----

Toma la palabra RÍOS representante del Sindicato Único de Guardavidas en Tierra del Fuego.-----

Expresa que busca la adhesión a la ley nacional la cual regula el ejercicio profesional de los Guardavidas y expresa que hoy en el ámbito público no hay normativas que regulen la actividad. Asimismo expresa que hay un incumplimiento hacia el derecho de los guardavidas. Por otra parte expresa que los turistas que se alojan en hoteles que tienen piletas no hay personal capacitado para atender las distintas dificultades que se podrían presentar como un sangrado de nariz.-----

Agrega que es necesario contar con un guardavidas en los ambientes donde se realizan actividades recreativas y deportivas.-----

RÍOS expresa que varios de los hoteles que hay en la ciudad no tienen guardavidas con lo cual pone en peligros los alojados que desean pasar un día de spa.-

Por otra parte expresa que debe intervenir diferentes áreas como fiscalización laboral, para constatar que no hay guardavidas en aquellos alojamientos donde no hay guardavidas presentes. Asimismo remarca que la ley establece las sanciones por los incumplimientos.-----

En este marco insiste en la necesidad de poder adherir a la ley nacional para poder tener una regularización y que no se dilate en el tiempo como hoy sucede. Por otra parte expresa que en el ámbito municipal hay incumplimiento por ejemplo en la modalidad de contratación.-----

Por último remarca la importancia de sancionar el proyecto porque se trata de la seguridad de las personas.-----

PELLOLI consulta si la estabilidad influye en la Ley.-----

RIOS responde que la estabilidad no influye en la Ley. Agrega que el contrato administrativo no cobra la tarea riesgosa, que si lo hace quien está en planta permanente.-----

ESPECHE expresa que en cuanto a la adhesión, cree que es importante sobre todo en el ámbito local y privado porque hoy no es un requisito para la habilitación pero



**Concejo Deliberante
de la Ciudad de Ushuaia**

es una actividad riesgosa. Asimismo cree que es una herramienta importante para regular una actividad que no es frecuente pero si se da en la ciudad.-----

En este marco ESPECHE solicita el acompañamiento de sus pares para poder sancionar la adhesión.-----

PELLOL consulta si se adhiere a eso cada empresa esta obligado a contar con un guardavida.-----

ESPECHE responde que la Ley lo establece.-----

RÍOS expresa que la adhesión es importante, sobre todo para adelantar los pasos burocráticos que hoy tienen. Remarca que no se buscan culpables sino poder dar un marco normativo que dé seguridad a los vecinos.-----

Agrega que luego de las denuncias presentadas a la Sindicatura, no han tenido respuestas de la misma.-----

AVILA expresa que acompaña la adhesión.-----

RECCHIA expresa que la seguridad es importante en todos los sentidos, y los hoteles que hoy se habla no son parte de la Cámara que él conduce.-----

Agrega la experiencia de Buenos Aires, respecto de contar con Salvavidas (instrumento).-----

RIOS expresa que ellos proponen adherir a dicha ley porque establece que en cualquier cuerpo de agua se necesitaría un guardavidas.-----

RECCHIA expresa que el ámbito de trabajo debería ser el ministerio de trabajo.

TAVARONE expresa que es una ley laboral, por lo que no tiene ninguna objeción y adelanta que desde el bloque van a acompañar.-----

AVILA comenta que el proyecto es del concejal ESPECHE.-----

Asunto 690/2024, expediente 96/2003. Del señor Andrés Adrián Ríos. Remite solicitud para que se le otorgue la banca de la comunidad a fin de exponer sobre la importancia de la aprobación del proyecto de ordenanza que busca adherir a la Ley Nacional N.º 27155, la cual regula el ejercicio profesional de los Guardavidas. Se resuelve **DICTAMEN** aconsejando remitir las actuaciones a **CONOCIMIENTO DE BLOQUE**. Convalidan los presentes.-----

Asunto 665/2024, expediente 96/2003. Del Movimiento Popular Fueguino. Remite Proyecto de Ordenanza referente a adherir en todos sus términos a la Ley



**Concejo Deliberante
de la Ciudad de Ushuaia**

Nacional N.º 27155, de Ejercicio Profesional de los Guardavidas. Se resuelve **DICTAMEN** aconsejando remitir el **PROYECTO DE ORDENANZA** a la **COMISIÓN DE INFORMACIÓN Y DEBATE CIUDADANO**. Convalidan los presentes.-----

Siendo la hora 13:28 se da por finalizada la presente reunión de comisión.
Firman la presente acta los concejales participantes.-----

Rios Angeles ADRIAS
D.N.I.: 35.162.391.

María Lina Carcamo
Legajo 3115
Concejo Deliberante



**Concejo Deliberante
de la Ciudad de Ushuaia**

**AREA DE DEBATE
Comisión Permanente de Legislación e
Interpretación**

**NOTA N° 24/2024
COMISIÓN DE LEGISLACIÓN
E INTERPRETACIÓN
Ref. Asuntos 625/2024 y 659/2024**

Ushuaia, **10 OCT. 2024**

**CÁTEDRA LIBRE DE SOBERANÍA ALIMENTARIA
DR. PETER VAN AERT**

S _____ / _____ D

En mi carácter de presidenta de la Comisión de Legislación e Interpretación, me dirijo a usted para invitarla a participar de la próxima reunión de comisión a realizarse el día martes 16 de octubre del corriente, a la hora 11:30, en la sala de Comisiones del Concejo Deliberante, sita en la calle Gobernador Paz, esquina Piedra Buena.

El motivo de la reunión será brindarle tratamiento a los asuntos 659/2024 referente a dotar a las Pequeñas Unidades Productivas (PUPAs) de condiciones bromatológicas aptas para funcionar con habilitación municipal y asunto 625/2024 referente a crear e implementar las cocinas comunitarias.

Sin más, la saludo muy atentamente.

C.D.
M.L.C.V.

Concejala Laura AVILA
Presidenta Comisión
Legislación e Interpretación
Concejo Deliberante



**Concejo Deliberante
de la Ciudad de Ushuaia**

**AREA DE DEBATE
Comisión Permanente de Legislación e
Interpretación**

**NOTA Nº 25/2024
COMISIÓN DE LEGISLACIÓN
E INTERPRETACIÓN
Ref. Asuntos 625/2024 y 659/2024**

Ushuaia, 10 OCT. 2024

CÁMARA HOTELERA GASTRONÓMICA

TIERRA DEL FUEGO

S _____ / _____ D

En mi carácter de presidenta de la Comisión de Legislación e Interpretación, me dirijo a ustedes para invitarlos a participar de la próxima reunión de comisión a realizarse el día martes 16 de octubre del corriente, a la hora 11:45, en la sala de Comisiones del Concejo Deliberante, sita en la calle Gobernador Paz, esquina Piedra Buena.

El motivo de la reunión será brindarle tratamiento a los asuntos 659/2024 referente a dotar a las Pequeñas Unidades Productivas (PUPAs) de condiciones bromatológicas aptas para funcionar con habilitación municipal y asunto 625/2024 referente a crear e implementar las cocinas comunitarias.

Sin más, los saludo muy atentamente.

C.D.
M.L.C.V.

Concejala Laura AVILA
Presidenta Comisión
Legislación e Interpretación
Concejo Deliberante

**CÁMARA HOTELERA GASTRONÓMICA
DE TIERRA DEL FUEGO**

Fecha: 10 / 10 / 2024

RECIBIDO



Concejo Deliberante
de la Ciudad de Ushuaia

ÁREA DE DEBATE
Comisión Permanente de Legislación e
Interpretación

CONCEJO DELIBERANTE USHUAIA MESA DE ENTRADA LEGISLATIVA ASUNTOS INGRESADOS	
Fecha:	16 OCT. 2024 Hs. 13:47
Numero:	1115 Fojas: 4
Expe. N°	
Girado:	
Recibido:	JERREZ Daiana Ayelen Legislación

96/2003

**DICTAMEN DE LA COMISIÓN PERMANENTE
DE LEGISLACIÓN E INTERPRETACIÓN**

PRESIDENTA: Laura AVILA

- | | | | |
|----------------------|--------------------|----------------------|--------------------|
| <u>VOCAL:</u> | Analfa ESCALANTE | <u>VOCAL:</u> | Valter TAVARONE |
| <u>VOCAL:</u> | Vladimir ESPECHE | <u>VOCAL:</u> | Yesica GARAY |
| <u>VOCAL:</u> | Gabriel DE LA VEGA | <u>VOCAL:</u> | Nicolás PELLOLI |
| <u>VOCAL:</u> | Daiana FREIBERGER | <u>VOCAL:</u> | Belén MONTE DE OCA |
| <u>VOCAL:</u> | Fernando OYARZÚN | | |

FECHA REUNIÓN DE COMISIÓN: 15 de octubre de 2024.-

ASUNTO N.º: 690/2024.-

EXPEDIENTE N.º 96/2003.-

REFERENTE: Del señor Andrés Adrián Ríos. Remite solicitud para que se le otorgue la banca de la comunidad a fin de exponer sobre la importancia de la aprobación del proyecto de ordenanza que busca adherir a la Ley Nacional 27155, la cual regula el ejercicio profesional de los Guardavidas.

SEÑORES/RAS. CONCEJALES:

Vuestra Comisión Permanente de Legislación e Interpretación ha escuchado la exposición del Adrián Ríos, por lo que aconseja remitir las actuaciones a **CONOCIMIENTO DE BLOQUE**.

Convalidan los presentes según Acta N.º 10/2024:

C.D.
M.L.C.V.

 Laura AVILA Concejala Bloque PJ	 Gabriel DE LA VEGA Concejala Bloque PJ	 Analfa ESCALANTE Concejala Bloque FORJA	 Vladimir ESPECHE Concejala Bloque MPF	 Daiana FREIBERGER Concejala Bloque PJ
 Yesica GARAY Concejala Bloque PJ	 Belén MONTE DE OCA Concejala Bloque JxC	 Fernando OYARZÚN Concejala Bloque FORJA	 Nicolás PELLOLI Concejala Bloque PJ	 Valter TAVARONE Concejala Bloque SOMOS FUEGUINOS

"Las Islas Malvinas, Georgias y Sandwich del Sur, son y serán Argentinas"



**Concejo Deliberante
de la Ciudad de Ushuaia**
ÁREA DE DEBATE
Comisión Permanente de Legislación e
Interpretación

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL

ANDRADA Nadia Belén
Concejo Deliberante Ushuaia

96/2003

**DICTAMEN DE LA COMISIÓN PERMANENTE
DE LEGISLACIÓN E INTERPRETACIÓN**

PRESIDENTE: Laura AVILA

<u>VOCAL:</u>	Anaía ESCALANTE	<u>VOCAL:</u>	Valter TAVARONE
<u>VOCAL:</u>	Vladimir ESPECHE	<u>VOCAL:</u>	Yesica GARAY
<u>VOCAL:</u>	Gabriel DE LA VEGA	<u>VOCAL:</u>	Nicolás PELLOLI
<u>VOCAL:</u>	Daiana FREIBERGER	<u>VOCAL:</u>	Belén MONTE DE OCA
<u>VOCAL:</u>	Fernando OYARZÚN		

FECHA REUNIÓN DE COMISIÓN: 15 de octubre de 2024.-

ASUNTO N.º: 665/2024.-

EXPEDIENTE N.º: 96/2003.-

REFERENTE: Del Movimiento Popular Fueguino. Remite Proyecto de Ordenanza referente a adherir en todos sus términos a la Ley Nacional N.º 27155, de Ejercicio Profesional de los Guardavidas.

SEÑORES/RAS. CONCEJALES:

Vuestra Comisión Permanente de Legislación e Interpretación ha efectuado el análisis de las presentes actuaciones por lo que aconseja remitir el presente **DICTAMEN** a la **COMISIÓN DE INFORMACIÓN Y DEBATE CIUDADANO**.

Convalidan los presentes según Acta N.º 10/2024:

C.D.
M.L.C.

Laura AVILA
Concejal Bloque PJ

Gabriel DE LA VEGA
Concejal Bloque PJ

Anaía ESCALANTE
Concejal Bloque FORJA

Vladimir ESPECHE
Concejal Bloque MPP

Daiana FREIBERGER
Concejal Bloque PJ

Yesica GARAY
Concejal Bloque PJ

Belén MONTE DE OCA
Concejal Bloque JxC

Fernando OYARZÚN
Concejal Bloque FORJA

Nicolás PELLOLI
Concejal Bloque PJ

Valter TAVARONE
Concejal Bloque SOMOS
FUEGUINOS

"Las Islas Malvinas, Georgias y Sandwich del Sur, son y serán Argentinas"

ES COPIA FIEL



Concejo Deliberante
de la Ciudad de Ushuaia

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL

5/10
6/28/24

ANDRADA Nadia Belén
Legislación
Concejo Deliberante Ushuaia

0164

96/2003

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

ARTÍCULO 1º.- ADHERIR en todos sus términos a la Ley Nacional N.º 27155, de Ejercicio Profesional de los Guardavidas.

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

ORDENANZA MUNICIPAL N.º

SANCIONADA EN SESIÓN ORDINARIA DE FECHA / / .-

MLCV

ES COPIA FIEL



Concejo Deliberante
de la Ciudad de Ushuaia

ÁREA DE DEBATE
Comisión Permanente de Legislación e
Interpretación

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL 6/10
6/28/24

ANIRADA Natalia Belén
Legislación
Concejo Deliberante Ushuaia

313/2009

**DICTAMEN EN MAYORÍA DE LA COMISIÓN PERMANENTE
DE LEGISLACIÓN E INTERPRETACIÓN**

PRESIDENTE: Laura AVILA

<u>VOCAL:</u>	Analia ESCALANTE	<u>VOCAL:</u>	Valter TAVARONE
<u>VOCAL:</u>	Vladimir ESPECHE	<u>VOCAL:</u>	Yesica GARAY
<u>VOCAL:</u>	Gabriel DE LA VEGA	<u>VOCAL:</u>	Nicolás PELLOLI
<u>VOCAL:</u>	Daiana FREIBERGER	<u>VOCAL:</u>	Belén MONTE DE OCA
<u>VOCAL:</u>	Fernando OYARZÚN		

FECHA REUNIÓN DE COMISIÓN: 15 de octubre de 2024.-

ASUNTO N.º: 625/2024.-

EXPEDIENTE N.º: 313/2009.-

REFERENTE: De la señora Elizabeth Rosado. Remite Proyecto de Ordenanza referente a crear e implementar las cocinas comunitarias.

SEÑORES/SRAS. CONCEJALES:

Vuestra Comisión Permanente de Legislación e Interpretación ha efectuado el análisis de las presentes actuaciones por lo que aconseja remitir el presente **DICTAMEN** a la **COMISIÓN DE INFORMACIÓN Y DEBATE CIUDADANO** con modificaciones.

Convalidan los presentes según Acta N.º 10/2024:

C.D.
M.L.C.V.

Laura AVILA
Concejal Bloque PJ

Gabriel DE LA VEGA
Concejal Bloque PJ

Analia ESCALANTE
Concejal Bloque FORJA

Nicolás PELLOLI
Concejal Bloque PJ

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL



Concejo Deliberante
de la Ciudad de Ushuaia

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

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL

ANDRADA Natta Belén
Legislación
Concejo Deliberante Ushuaia

0164

313/2009

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

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; y
- 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

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

"Las Islas Malvinas, Georgias y Sandwich del Sur, son y serán Argentinas"

ES COPIA FIEL



Concejo Deliberante
de la Ciudad de Ushuaia

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL

ANDEADA Nacho Belén
Legislación
Concejo Deliberante Ushuaia

0164

313/2009

- 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;

ES COPIA FIEL



Concejo Deliberante
de la Ciudad de Ushuaia

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL

ANDRADA Nadia Belén
Legislación
Concejo Deliberante Ushuaia

0164

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 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"; y
- j) sistemas de gestión de calidad: se deben implementar programas de BPM (Buenas Prácticas 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).

"Las Islas Malvinas, Georgias y Sandwich del Sur, son y serán Argentinas"

ES COPIA FIEL



Concejo Deliberante
de la Ciudad de Ushuaia

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL

ANTRADA Natalia Belén
Legislación
Concejo Deliberante Ushuaia

313/2009

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:

- a) puerta de ingreso para productores/as: Ingreso exclusivo para productores/as;
- 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

ES COPIA FIEL



Concejo Deliberante
de la Ciudad de Ushuaia

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL

1/10
22/24
ANDRAIDA Nadia Belén
Legislación
Concejo Deliberante - Ushuaia

313/2023

6) 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 toallás 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 clientes/as 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 los/as clientes/as y personal administrativo/a- técnico del establecimiento; y
- 4) oficina de administración del establecimiento: será utilizada por el personal administrativo-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:

ES COPIA FIEL



Concejo Deliberante
de la Ciudad de Ushuaia

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL

ANDRADA Nadia Belén
Legislación
Concejo Deliberante Ushuaia

0164
313/2009

- 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 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.

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.

"Las Islas Malvinas, Georgias y Sandwich del Sur, son y serán Argentinas"

ES COPIA FIEL



Concejo Deliberante
de la Ciudad de Ushuaia

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL

ANDRALA Natalia Belén
Legislación
Concejo Deliberante Ushuaia

0164

313/2009

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, 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. CREAR 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 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.- Convenios. ATRIBUIR 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

"Las Islas Malvinas, Georgias y Sandwich del Sur, son y serán Argentinas"

ES COPIA FIEL



Concejo Deliberante
de la Ciudad de Ushuaia

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL

ANDRADA Nadia Belén
Legislación
Concejo Deliberante Ushuaia

313/2009

habilitación de establecimientos de procesamiento, a poder habilitar establecimientos en la ciudad que cumplan con lo establecido en la presente norma.

ARTÍCULO 15.- **Partida presupuestaria.** 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;

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

SANCIONADA EN SESIÓN ORDINARIA DE FECHA / / .-

MLCV

ES COPIA FIEL



Concejo Deliberante
de la Ciudad de Ushuaia

ÁREA DE DEBATE
Comisión Permanente de Legislación e
Interpretación

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

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL

16/29/24
ANDRADA Natalia Belén
Legislación
Concejo Permanente Ushuaia

0 10 4
31/3/2009

**DICTAMEN EN MINORÍA DE LA COMISIÓN PERMANENTE
DE LEGISLACIÓN E INTERPRETACIÓN**

PRESIDENTE: Laura AVILA

<u>VOCAL:</u>	Analfa ESCALANTE	<u>VOCAL:</u>	Valter TAVARONE
<u>VOCAL:</u>	Vladimir ESPECHE	<u>VOCAL:</u>	Yesica GARAY
<u>VOCAL:</u>	Gabriel DE LA VEGA	<u>VOCAL:</u>	Nicolás PELLOLI
<u>VOCAL:</u>	Daiana FREIBERGER	<u>VOCAL:</u>	Belén MONTE DE OCA
<u>VOCAL:</u>	Fernando OYARZÚN		

FECHA REUNIÓN DE COMISIÓN: 15 de octubre de 2024.-

ASUNTO N.º: 625/2024.-

EXPEDIENTE N.º: 313/2009.-

REFERENTE: De la señora Elizabeth Rosado. Remite Proyecto de Ordenanza referente a crear e implementar las cocinas comunitarias.

SEÑORES/SRAS. CONCEJALES:

Vuestra Comisión Permanente de Legislación e Interpretación ha efectuado el análisis de las presentes actuaciones por lo que aconseja **MANTENER EN COMISIÓN** para mayor estudio.

Convalidan los presentes según Acta N.º 10/2024:

C.D.
M.L.C.V

Belén MONTE DE OCA
Concejal Bloque JxC

Vladimir ESPECHE
Concejal Bloque MPF

Valter TAVARONE
Concejal Bloque
SOMOS FUEGUINOS

"Las Islas Malvinas, Georgias y Sandwich del Sur, son y serán Argentinas"

ES COPIA FIEL



Concejo Deliberante
de la Ciudad de Ushuaia

ÁREA DE DEBATE
Comisión Permanente de Legislación e
Interpretación

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL 6/10
29/24

ANDRADA Nacia Belén
es. Escalante
Concejo Deliberante Ushuaia

016

313/2009

**DICTAMEN EN MAYORÍA DE LA COMISIÓN PERMANENTE
DE LEGISLACIÓN E INTERPRETACIÓN**

PRESIDENTE: Laura AVILA

<u>VOCAL:</u>	Analfa ESCALANTE	<u>VOCAL:</u>	Valter TAVARONE
<u>VOCAL:</u>	Vladimir ESPECHE	<u>VOCAL:</u>	Yesica GARAY
<u>VOCAL:</u>	Gabriel DE LA VEGA	<u>VOCAL:</u>	Nicolás PELLOLI
<u>VOCAL:</u>	Daiana FREIBERGER	<u>VOCAL:</u>	Belén MONTE DE OCA
<u>VOCAL:</u>	Fernando OYARZÚN		

FECHA REUNIÓN DE COMISIÓN: 15 de octubre de 2024.-

ASUNTO N.º: 659/2024.-

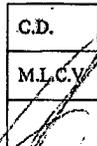
EXPEDIENTE N.º: 313/2009.-

REFERENTE: Del Partido Justicialista. Remite Proyecto de Ordenanza referente a dotar a las pequeñas Unidades Productivas Alimenticias (PUPAs) de condiciones bromatológicas aptas para funcionar con habilitación municipal.

SEÑORES/SRAS. CONCEJALES:

Vuestra Comisión Permanente de Legislación e Interpretación ha efectuado el análisis de las presentes actuaciones por lo que aconseja remitir el **PROYECTO DE ORDENANZA** a la **COMISIÓN DE INFORMACIÓN Y DEBATE CIUDADANO** con modificaciones.

Convalidan los presentes según Acta N.º 10/2024:



 Laura AVILA Concejala Bloque PJ	 Gabriel DE LA VEGA Concejal Bloque PJ	 Analfa ESCALANTE Concejala Bloque FORJA	 Nicolás PELLOLI Concejal Bloque PJ
--	--	--	---

"Las Islas Malvinas, Georgias y Sandwich del Sur, son y serán Argentinas"

ES COPIA FIEL



Concejo Deliberante
de la Ciudad de Ushuaia

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL

7/10

16/29/24

ANDRADA Noelia Belén

Legislación

Concejo Deliberante Ushuaia

0164

313/2009

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

ARTÍCULO 1º.- TITULO I
DISPOSICIONES GENERALES

ARTÍCULO 1º.- **Definición.** A los fines de la presente Ordenanza se define:

- a) Pequeñas Unidades Productivas Alimenticias: son las unidades mínimas de trabajo del tipo familiar, individual o de forma asociativa, que se dedican a la elaboración de productos alimenticios de bajo riesgo de contaminación bacteriana, a baja escala y a nivel local, de aquí en adelante PUPAs;
- b) Cocinas Comunitarias: son espacios de procesamiento, elaboración y fraccionamiento de alimentos de tipo comunitario establecidos en el Código Alimentario Argentino (CAA).

ARTÍCULO 2º.- **Objeto.** Dotar a las PUPAs de condiciones bromatológicas aptas en los espacios físicos donde desarrollan sus productos finales otorgándoles la habilitación municipal, siempre que las mencionadas reúnan los requisitos técnicos y legales, y cumplan con lo establecido en la presente norma.

TITULO II

REQUISITOS DE ADHESIÓN PUPAS

ARTÍCULO 3º.- **Requisitos.** Pueden solicitar los beneficios otorgados por el presente régimen, las PUPAs que reúnan las características establecidas en el artículo 2º de la presente Ordenanza y que además cumplan con los siguientes requisitos:

- a) el rubro a desarrollar debe estar vinculado a la producción de alimentos de consumo humano a pequeña escala, debiendo los ingresos brutos anuales para cada uno de los miembros de las PUPAs ser menores al ingreso correspondiente de dos (2) canastas básicas totales para el adulto equivalente-hogar ejemplo región patagónica, de acuerdo con el índice semestral del

"Las Islas Malvinas, Georgias y Sandwich del Sur, son y serán Argentinas"

ES COPIA FIEL



Concejo Deliberante
de la Ciudad de Ushuaia

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL

8/10
24
ANDRADA Nació Belén
Legislación
Concejo Deliberante Ushuaia

0164

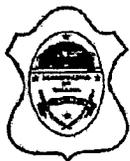
313/2009

Instituto Provincial de Análisis e Investigación, Estadística y Censos de la Provincia de Tierra del Fuego A.e.I.A.S;

- b) la elaboración de alimentos está limitada a aquellos productos que sean de bajo riesgo en términos de contaminación, excluyendo a los que requieren de tratamientos industriales para su elaboración, producción y conservas de origen animal;
- c) queda permitido elaborar alimentos azucarados, licores artesanales, panificados, pastas, elaboración de frutas secas, productos de chocolate, turrone, barras de cereales, farináceos, repostería, productos manufacturados de origen vegetal, escabeches, salsas, encurtidos. Queda sujeto a lo que establezca la autoridad sanitaria municipal en cuanto a la producción de lácteos, chacinados, bebidas en general, correctivos, coadyuvantes, entre otros productos.
En todos los casos los productos deben contar con una etiqueta donde se incluye la fecha de elaboración, fecha de vencimiento y un detalle de los ingredientes utilizados, según lo establecido en el Capítulo V "Normas para la rotulación y publicidad de los alimentos" del Código Alimentario Argentino, Decreto N.º 141/1953 y Ley Nacional N.º 27.642 "Ley de Etiquetado Frontal", agregando el Número de Registro Municipal de PUPAs en la rotulación del producto;
- d) todos aquellos productos que no contengan la etiqueta señalada en el inciso anterior no pueden ser distribuidos ni comercializados y deben ser decomisados por la autoridad sanitaria competente, bajo normativa vigente del capítulo XXI del Código Alimentario Argentino o la que en su futuro la reemplace;
- e) el establecimiento debe cumplir con todos los recaudos de la presente Ordenanza, y lo que disponga la reglamentación en lo referente a locales, almacenamiento, personal, higiene y demás precauciones descriptas, exceptuando aquellos productos cuya elaboración está expresamente prohibido por el Código Alimentario Argentino; y
- f) la Inscripción para el registro de PUPAs se abre tres (3) veces por año quedando sujetas a evaluación por el Órgano de Administración para su habilitación.

"Las Islas Malvinas, Georgias y Sandwich del Sur, son y serán Argentinas"

ES COPIA FIEL



Concejo Deliberante
de la Ciudad de Ushuaia

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL

ANTRADA Natalia Belén
Legislación
Concejo Deliberante Ushuaia

164

313/2009

ARTÍCULO 4º.- **Estructura.** Los espacios de elaboración a habilitarse como PUPAs deben incluir en su infraestructura los requerimientos establecidos para las Cocinas Comunitarias o contener lo siguiente:

- a) paredes lisas de colores claros y pintura lavable;
- b) pisos lisos de colores claros y material lavable (mosaico, cerámica, cemento alisado o similar);
- c) cielorraso incombustible, liso y lavable;
- d) pileta con agua fría, agua caliente para aquellos emprendimientos que comprendan un proceso de elaboración de alimentos, quedando sujeto para el fraccionamiento a lo que establezca la Dirección de Bromatología, o el área que en un futuro la reemplace en materia de seguridad alimentaria;
- e) instalación contra incendio, y matafuego en regla;
- f) mosquitero en todas las aberturas que den al exterior;
- g) instalación eléctrica en buen estado, con llave de corte y tablero, supervisada por un matriculado;
- h) carnet de Manipulador de Alimentos vigente;
- i) mesa de material impermeable, lisa y lavable; y
- j) La superficie máxima afectada es de cincuenta metros cuadrados (50m²);

ARTÍCULO 5º.- **Documentación.** A los fines de la presente, las PUPAs deben presentar:

- a) escritura de dominio, o de usufructo, o boleto de compra-venta, o testimonio de sentencia judicial que acredite su tenencia o posesión sobre el inmueble, o contrato de locación/comodato sobre la propiedad u otros documentos que certifiquen el uso legítimo del espacio bajo autorizaciones de uso donde se lleva a cabo la actividad. Para el caso de contrato de locación o comodato, el mismo debe contar con una cláusula expresa o complementaria que exprese consentimiento por parte del propietario del inmueble con respecto a la actividad que se desarrolla en el mismo;
- b) notificar a la Municipalidad de Ushuaia bajo norma que establezca la reglamentación, de todo cambio y/o modificación en la actividad económica

"Las Islas Malvinas, Georgias y Sandwich del Sur, son y serán Argentinas"

ES COPIA FIEL



Concejo Deliberante
de la Ciudad de Ushuaia

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL

ANDRADA Nadia Belén
Legislación
Concejo Deliberante Ushuaia

0164

313/2009

- oportunamente denunciada (alta y baja de rubros, cambios de actividad, cese definitivo de la actividad económica, ampliación del espacio físico);
- c) contar con Carnet de Manipulador de Alimentos al día;
 - d) formulario otorgado al solicitante en la Secretaría de Políticas Sociales, Sanitarias y de Derechos Humanos, en el cual debe completar con información asociada a los alimentos a producir, donde debe constar una descripción de la materia prima utilizable, el procedimiento de elaboración, datos relativos al tiempo de caducidad y conservación de los alimentos, teniendo en consideración lo establecido por el Código Alimentario Argentino;
 - e) en caso de estar inscripto ante AFIP, debe presentar la constancia de inscripción correspondiente; y
 - f) una vez completado el proceso de inscripción, el Órgano de Administración emite un certificado del citado organismo el cual contendrá un número de registro de inscripción como PUPAs.

TÍTULO III

DEL REGISTRO MUNICIPAL DE PEQUEÑAS UNIDADES PRODUCTIVAS (ReM.PUPAs)

ARTÍCULO 6°.- **Registro.** CREAR el Registro Municipal de Pequeñas Unidades Productivas Alimenticias (ReM.PUPAs) en el que deben solicitar y tramitar su inscripción todas las pequeñas unidades productivas alimenticias que realicen sus actividades en la ciudad de Ushuaia y cumplan con los requisitos que se establecen en la presente Ordenanza.

ARTÍCULO 7°.- **Requisitos.** Para inscribirse en el ReM.PUPAs, las elaboradoras y los elaboradores deben contar previamente con la habilitación del espacio de procesamiento, elaboración o cocina de tipo comunitaria por parte de los agentes sanitarios en materia de alimentos a nivel local y provincial. Asimismo deben cumplir con los requisitos establecidos en los Artículos 152, 152 tris y 154 quarter del Capítulo II del Código Alimentario Argentino (Ley Nacional N.º 18.284).

ARTÍCULO 8°.- **Órgano de Administración.** Establecer como Órgano de Administración del presente Registro, a la Secretaría de Políticas Sociales, Sanitarias y de Derechos Humanos, o el área que en un futuro la reemplace.

"Las Islas Malvinas, Georgias y Sandwich del Sur, son y serán Argentinas"

ES COPIA FIEL



Concejo Deliberante
de la Ciudad de Ushuaia

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL 1710
29/24

ANDRADA Nadia Belén
Legislación
Concejo Deliberante Ushuaia

0164

313/2009

ARTÍCULO 9°.- Funciones del Órgano de Administración. Son funciones del Órgano de Administración:

- a) evaluar a los productores/elaboradores que se inscriben en el Registro-Municipal de Pequeñas Unidades Productivas Alimenticias (ReM.PUPAs);
- b) registrar los alimentos producidos por las PUPAs; y
- c) celebrar convenios y capacitaciones con organismos provinciales, nacionales, como así también, con universidades, Cámaras empresariales y organizaciones sociales que se interesen en la temática de alimentos y de seguridad alimentaria, para fortalecer el desarrollo productivo de cada PUPA.

ARTÍCULO 10.- Órgano de Contralor. Definir como Órgano de Contralor de la presente a la Secretaría de Gobierno a través de sus áreas técnicas y de inspección.

ARTÍCULO 11.- Funciones del Órgano de Contralor. Son funciones del Órgano de Contralor:

- a) realizar los Informes técnicos sanitarios de los espacios en donde se desarrollan las actividades de procesamiento, elaboración y fraccionamiento de los productos finales ofrecidos por el/la elaborador/a; y
- b) llevar adelante el control periódico de los espacios en donde desarrollen su actividad las PUPAs, con el objetivo de garantizar el cumplimiento de la presente y de las normativas en materia de seguridad alimentaria.

TITULO IV

DE LAS SANCIONES

ARTÍCULO 12.- Clausura. La Autoridad de Contralor, durante la tarea de inspección, procede a la clausura preventiva del espacio físico habilitado, cuando así lo justifiquen razones de seguridad, moralidad, higiene o falta de cumplimiento de disposiciones legales.

ARTÍCULO 13.- Decomiso. Procede en los casos en que al momento de la inspección sea impostergable la utilización y destrucción de los alimentos, bebidas y materia prima que a simple vista resultan, por su estado higiénico o bromatológico, no aptos para el consumo humano. En este caso sigue con el procedimiento establecido por el Régimen de Penidades por Faltas Municipales.

ES COPIA FIEL



Concejo Deliberante
de la Ciudad de Ushuaia

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL

ANEXADA N.º 313/2009
Legislación
Concejo Deliberante Ushuaia

0167

ARTÍCULO 14.- REGISTRAR. Pasar al Departamento Ejecutivo Municipal para su promulgación. Dar al Boletín Oficial Municipal para su publicación y ARCHIVAR.

ORDENANZA MUNICIPAL N.º

SANCIONADA EN SESIÓN ORDINARIA DE FECHA / /2024.-

MLCV

ES COPIA FIEL



**Concejo Deliberante
de la Ciudad de Ushuaia**
ÁREA DE DEBATE
Comisión Permanente de Legislación e
Interpretación

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL

3110
16/29/24
ANDRADA Nadia Belén
Legislación
Concejo Deliberante Ushuaia

0164
313/2009

**DICTAMEN EN MINORÍA DE LA COMISIÓN PERMANENTE
DE LEGISLACIÓN E INTERPRETACIÓN**

PRESIDENTE: Laura AVILA

<u>VOCAL:</u>	Analfa ESCALANTE	<u>VOCAL:</u>	Valter TAVARONE
<u>VOCAL:</u>	Vladimir ESPECHE	<u>VOCAL:</u>	Yesica GARAY
<u>VOCAL:</u>	Gabriel DE LA VEGA	<u>VOCAL:</u>	Nicolás PELLOLI
<u>VOCAL:</u>	Daiana FREIBERGER	<u>VOCAL:</u>	Belén MONTE DE OCA
<u>VOCAL:</u>	Fernando OYARZÚN		

FECHA REUNIÓN DE COMISIÓN: 15 de octubre de 2024.-

ASUNTO N.º: 659/2024.-

EXPEDIENTE N.º: 313/2009.-

REFERENTE: Del Partido Justicialista. Remite Proyecto de Ordenanza referente a dotar a las pequeñas Unidades Productivas Alimenticias (PUPAs) de condiciones bromatológicas aptas para funcionar con habilitación municipal.

SEÑORES/SRAS. CONCEJALES:

Vuestra Comisión Permanente de Legislación e Interpretación ha efectuado el análisis de las presentes actuaciones por lo que aconseja **MANTENER EN COMISIÓN** para mayor estudio.

Convalidan los presentes según Acta N.º 10/2024:

C.D.
M.L.C.V

Belén MONTE DE OCA
Concejal Bloque JxC

Vladimir ESPECHE
Concejal Bloque MPF

Valter TAVARONE
Concejal Bloque
SOMOS FUEGUINOS

ES COPIA FIEL