



Concejo Deliberante
Municipio de Río Grande

"Capital Nacional de la Vigilia por la gloriosa Gesta de Malvinas"
Provincia de tierra del Fuego, Antártida e Islas del Atlántico Sur
República Argentina

ORDENANZA MUNICIPAL N° 4241 /2021

VISTO:

Las facultades establecidas por la Carta Orgánica Municipal.

CONSIDERANDO:

Que el Código Alimentario Argentino en su artículo 21 incorpora la capacitación como uno de los requerimientos para la producción de alimentos seguros.

Que como consecuencia de esta potestad reglamentaria municipal y en ejercicio de su poder de policía a partir de la Dirección de Bromatología se busca el mejoramiento constante y control de las condiciones de elaboración y manejo de alimentos por parte de los distintos actores económicos de nuestra ciudad.

Que la economía familiar o de subsistencia representa un sector importante de la matriz productiva de nuestra ciudad y una salida laboral para muchos vecinos.

Que las actividades de control de la inocuidad de los alimentos requiere de nuevas formas e instrumentos de abordaje en salud pública que permitan generar capacidad a nivel local para una mejor comprensión del rol y la responsabilidad que cada uno de los integrantes de la cadena posee.

Que las decisiones sobre temas de inocuidad de los alimentos se vuelven más eficientes y de mejor calidad cuando se fundamentan en las buenas prácticas y las mejores evidencias traídas por la investigación, el conocimiento científico actualizado y aplicable a contextos específicos y las mejores prácticas/ lecciones aprendidas por pares. El conocimiento empodera a todos los integrantes de la cadena agroalimentaria para la mejora de la inocuidad y calidad de los alimentos para ellos mismos o para quienes consumen los productos que ellos generan o comercializan.

Que la adecuada manipulación de los alimentos, desde que se producen hasta que se consumen, incide directamente sobre la salud de la población. La inadecuada manipulación de los alimentos puede producir enfermedades transmitidas a través de estos. Las medidas más eficaces en la prevención de estas enfermedades son las higiénicas, ya que en la mayoría de los casos es el manipulador el que interviene como vehículo de transmisión, por actuaciones incorrectas, en la contaminación de los alimentos.

Que es esencial trabajar junto a la comunidad en acciones de capacitación acerca del trato seguro y saludable de los alimentos. Acciones como el dictado de talleres a microempreendedores, organizaciones comunitarias y trabajadores vinculados a la manipulación de alimentos en general, otorgan mayores beneficios para toda la población.

Que Según la Organización Mundial de la Salud, el concepto de manipulación de alimentos hace referencia la inocuidad de los alimentos. El concepto de manipulación de los alimentos se engloba en un conjunto de prácticas a seguir para eliminar cualquier elemento lesivo para la salud pública.

Que es relevante que toda la comunidad riograndense tome iniciativas para capacitarse que permitan mejorar conocimientos, habilidad o conductas que hacen a la adecuada manipulación de alimentos.

POR ELLO:

**EL CONCEJO DELIBERANTE DEL MUNICIPIO DE RÍO GRANDE
SANCIONA CON FUERZA DE**

ORDENANZA:



Concejo Deliberante
Municipio de Río Grande

"Capital Nacional de la Vigilia por la gloriosa Gesta de Malvinas"
Provincia de tierra del Fuego, Antártida e Islas del Atlántico Sur
República Argentina

Artículo 1°.- CREAR Capacitaciones en Manipulación de Alimentos, dirigido a microemprendedores, organizaciones comunitarias y trabajadores vinculados a la manipulación de alimentos en general, toda persona que produzca, elabore, fraccione, comercialice o transporte/reparta alimentos o sus materias primas dentro del municipio de Río Grande.

Artículo 2°.- INSTRUIR a la Secretaría de Salud, la Dirección de Bromatología y la Secretaría de Gestión Ciudadana a llevar a cabo la realización de diferentes cursos de capacitación.

Artículo 3°.- Las capacitaciones tendrá los siguientes objetivos:

- a) Brindar conocimientos acerca del correcto manejo de alimentos.
- b) Informar sobre la responsabilidad de respetar y proteger la salud de los consumidores.

Artículo 4°.- ESTABLECER que los contenidos de los cursos, como sus capacitadores, deberán ser aprobados por la Dirección de Bromatología, en adelante autoridad de aplicación. Dichos contenidos deberán incluir las temáticas planteadas en el artículo 21 inciso D del Código Alimentario Argentino, pudiendo incorporar temas de problemáticas alimentarias locales.

Artículo 5°.- La Secretaría de Salud, Dirección de Bromatología, Secretaría de Gestión Ciudadana junto a la Dirección de Prensa brindarán información sobre las capacitaciones presenciales u online a realizarse por diferentes medios de comunicación. Asimismo, deberán realizar:

- a) Entrega de folletería a los emprendimientos locales
- b) Colocación de cartelería sobre las capacitaciones en dependencias municipales.
- c) Publicación de las capacitaciones en el sitio web del Municipio de Río Grande.

Artículo 6°.- AUTORIZAR al Departamento Ejecutivo Municipal a celebrar convenios/acuerdos con las Universidades Nacionales y otras instituciones académicas privadas y públicas para la inclusión de contenidos teóricos y prácticos acerca de la necesidad de las capacitaciones sobre manipulación de alimentos.

Artículo 7°.- DISPONER que los gastos que demande el cumplimiento de la presente se imputarán a las partidas financieras correspondientes al ejercicio financiero pertinente de conformidad a lo dispuesto en el art. 33 de la Ordenanza Municipal N° 2848/10.

Artículo 8°.- PASE AL DEPARTAMENTO EJECUTIVO MUNICIPAL PARA SU PROMULGACIÓN, NUMERACIÓN Y PUBLICACIÓN. REGISTRAR. CUMPLIDO ARCHÍVAR.

APROBADA EN SESIÓN ORDINARIA DEL DÍA 10 DE JULIO DE 2021.

Mv/FR