

Ushuaia, 26 de junio de 2026.-

Sra. Viceintendenta

Dra. Gabriela Muñoz Siccardi

Presidenta del Concejo Deliberante

de la ciudad de Ushuaia y a todo

el Cuerpo de Concejales y Concejales:

CONCEJO DELIBERANTE USHUAIA	
MESA DE ENTRADA LEGISLATIVA	
ASUNTOS INGRESADOS	
Fecha: 26 JUN. 2026	Hs. 12:10
Numero: 565	Fojas: 102
Expe. N°	
Girado:	
Recibido:	

JEREZ Dalia Ayelen
Legislación
Concejo Deliberante Ushuaia

Tengo el honor de dirigirme a Uds. a fin de solicitar la incorporación del presente asunto, con sus fundamentos, en la próxima sesión ordinaria de ese cuerpo.

El proyecto que someto a consideración tiene por objeto la aprobación e implementación del *“Texto Ordenado: Manual de requisitos técnicos para comercios de alimentos- Guia normativa para la evaluación bromatológica de establecimientos comerciales del rubro alimenticio”*, elaborado en carácter particular.

La propuesta se inscribe en el marco de lo dispuesto por el Capítulo Cuarto de la Carta Orgánica Municipal- Iniciativa Popular, Audiencias Públicas y Banca del Vecino, y en particular en el Artículo 246, que reconoce el derecho de todo elector a presentar proyectos de Ordenanza. En ejercicio de ese derecho constitucional local, elevo la presente iniciativa, la cual no se encuentra alcanzada por las restricciones previstas en dicho artículo, toda vez que no implica reforma de la Carta Orgánica ni genera erogaciones sin previsión de recursos.

El proyecto procura dotar a la ciudad de Ushuaia de una herramientas normativa clara y actualizada, destinada a asegurar la seguridad alimentaria y la transparencia en los procesos de habilitación y fiscalización, consolidando la capacidad institucional en materia de control bromatológico.

En virtud de lo expuesto, solicito se disponga el tratamiento parlamentario del presente proyecto, reconociendo su carácter de iniciativa particular y la autoría técnica de quien suscribe.

Sin otro particular, saludo a Uds. atentamente.

Rosado Aida

.....
Rosado, Aida Elizabeth

DNI N° 38.407.083

Contacto: (2901)-304390

mail: eli.rosado3012@gmail.com

Dirección: *Pan de Azúcar N° 587.*

Fundamentos:

La presente iniciativa tiene por objeto dotar a la ciudad de Ushuaia de un marco normativo integral y actualizado en materia de habilitación, fiscalización y control bromatológico de los comercios de alimentos. El derecho a la salud y a la seguridad alimentaria, reconocido en nuestra Constitución Nacional y en la Carta Orgánica Municipal, exige que el Estado local disponga de herramientas claras, modernas y eficaces para garantizar la inocuidad de los productos que llegan a la mesa de nuestros vecinos.

Durante décadas, la regulación de esta materia se ha construido de manera fragmentada, a través de múltiples ordenanzas que respondieron a necesidades puntuales de cada época. Así encontramos normas específicas para carnicerías (Ordenanza Municipal N° 973/92), para el faenamiento en el Matadero Municipal (Ordenanza Municipal N° 970/92), para los restaurantes (Ordenanza Municipal N° 82/76), para los almacenes y despensas (Ordenanzas N° 83/76 y N° 510/89), para la venta ambulante y locales elaboradores (Ordenanza N° 2784/04). Para el transporte de alimentos (Ordenanza N° 104/78), para la manipulación directa prohibida (Ordenanza N° 1319/94, para la libreta sanitaria y capacitación de manipuladores (Ordenanza N° 2242/00), entre otras disposiciones vigentes.

Cada una de estas disposiciones aportó respuestas parciales, pero hoy la innovación consiste en unificar criterios en un cuerpo normativo coherente, trazable y actualizado. El desafío no es señalar la dispersión sino transformar esa diversidad en una oportunidad de integración normativa que fortalezca la institucionalidad y brinde mayor seguridad jurídica a comerciantes, auditores y consumidores.

Am.

En este marco, resulta imprescindible reafirmar la facultad del Auditor Bromatológico Municipal, reconocido por la Ordenanza N° 1348/94 como Inspector Sanitario, con autoridad para ingresar a establecimientos, examinar documentación, extraer muestras, intervenir mercaderías y recurrir al auxilio de la fuerza pública en caso de impedimento. El Texto Ordenado consolida estas atribuciones, otorgando al auditor un marco normativo actualizado que respalda su accionar y asegura la trazabilidad de las decisiones técnicas. Asimismo, dicho Texto Ordenado se encuentra registrado en la Dirección Nacional de Derechos de Autor como obra inédita no musical, bajo el expediente EX-2026-63081483- -APN-DNDA#MJ, lo que otorga reconocimiento oficial y refuerza su legitimidad institucional.

Entre los títulos habilitantes se encuentra, de manera destacada, la Tecnicatura en Control Bromatológico de la Facultad de Bromatología de la Universidad Nacional de Entre Ríos, reconocida oficialmente por el Ministerio de Educación de la Nación (Resolución N° 157/2022). Sin embargo, también pueden desempeñarse como auditores otros técnicos de nivel secundario y profesionales universitarios de carreras afines que tengan relación directa con los alimentos, tales como tecnólogos en alimentos, ingenieros en alimentos, licenciados en nutrición, veterinarios y bioquímicos, entre otros, siempre que su formación contemple la inspección, fiscalización y control de la cadena alimentaria.

Entre las incumbencias profesionales, los alcances de estos títulos incluyen:

- Inspección de establecimientos donde se produzcan, elaboren, fraccionen, depositen o expendan alimentos.
- Participación en procedimientos oficiales: habilitación de establecimientos, intervención de mercaderías, toma de muestras, clausura preventiva y suspensión de autorizaciones.
- Asesoramiento técnico sobre condiciones higiénico-sanitarias y bromatológicas.
- Aplicación y difusión normativa vigente en materia alimentaria a nivel nacional, provincial y municipal.
- Control de normas higiénico-sanitarias y de identificación comercial.
- Participación en programas de mejoramiento sanitario y educación alimentaria.

La consolidación de un marco normativo integral en materia bromatológica no se limita a ordenar disposiciones dispersas: constituye una verdadera innovación institucional que fortalece la capacidad del Estado municipal para garantizar el derecho a la salud y la seguridad alimentaria.

El Texto Ordenado incorpora de manera expresa una amplia gama de rubros comerciales tradicionales y emergentes, entre los que se destacan las fiambrerías, despensas, kioscos, rotiserías, panaderías, pizzerías, confiterías, restaurantes, cafeterías, pastelerías, parrillas, pescaderías, pollerías, carnicerías, verdulerías, fruterías, herboristerías, fábricas de cervezas y de bebidas artesanales, fábricas de hielo y agua envasada, depósitos mayoristas y minoristas, vendedores ambulantes y pescadores artesanales, entre otros. La inclusión de estos sectores en el sistema bromatológico asegura que la fiscalización se ejerza de manera

homogénea y equitativa, evitando desigualdades y promoviendo la formalización de actividades que históricamente quedaron en la informalidad.

Este reconocimiento normativo otorga legitimidad institucional a la labor de los auditores bromatológicos y brinda seguridad jurídica a comerciantes y productores locales, quienes encuentran en esta herramienta, un marco claro y trazable para el desarrollo de sus actividades. Al mismo tiempo, los consumidores se benefician de un sistema que garantiza la inocuidad de los alimentos y refuerza la confianza en los procesos de control.

En el plano comunitario, la iniciativa fomenta la educación alimentaria, impulsa programas de prevención y promoción de la salud, y consolida la participación ciudadana en la construcción de un sistema de control transparente. De este modo, el proyecto no sólo ordena la normativa existente, sino que construye un puente entre la técnica y la comunidad, asegurando que la labor de los auditores se traduzca en beneficios concretos: alimentos más seguros, comercios más formales y consumidores más protegidos. De este modo, el proyecto no sólo ordena la normativa existente, sino que construye un puente entre la técnica y la comunidad, asegurando beneficios concretos: alimentos más seguros, comercios más formales y consumidores más protegidos.

AN. El presente proyecto encuentra su legitimidad en la propia Carta Orgánica Municipal de Ushuaia, que establece principios y mandatos que este Manual viene a materializar:

- Artículo 27- Derechos de las vecinas, vecinos y habitantes *“Todas las personas gozan de los siguientes derechos conforme a las ordenanzas que reglamenten su ejercicio, a saber: al ambiente sano, al desarrollo sostenible, a la cultura, a la educación, al deporte y recreación, a la libertad de culto, al turismo, a la ciencia e investigación, a la tecnología y a la salud; a la igualdad de trato y oportunidades sin discriminación de ninguna índole; a peticionar ante las autoridades, a obtener respuestas fundadas y a la motivación de los actos administrativos; a informarse y ser informadas; a acceder equitativamente a los servicios públicos; a la protección como consumidores o usuarias y usuarios; a la resistencia contra quienes ejecuten actos de fuerza contra el orden institucional y el sistema democrático en los términos de esta Carta Orgánica; a gozar de condiciones adecuadas de seguridad, higiene y salubridad dentro del ejido urbano de la ciudad de Ushuaia.”*

- AN.
- Artículo 32- Consumidores y usuarios *“El Municipio asegura los derechos de los consumidores y usuarios de bienes y servicios, brindándoles protección integral, garantizando el acceso a la información adecuada y veraz, educación para el consumo y la participación de asociaciones de consumidores y usuarios, la libertad de elección y condiciones dignas y equitativas de trato, evitando prácticas monopólicas y ejerciendo, en todo aquello que resulte de su competencia, el respectivo poder de policía.”*
 - Artículo 33- Derecho de información sobre alimentos *“El Municipio de Ushuaia de acuerdo a la legislación vigente y a la que se dicte al efecto garantiza a los habitantes, el derecho a obtener de quienes produzcan, elaboren, comercialicen o expendan alimentos para consumo humano o para consumo de animales o vegetales que formen parte de la cadena alimentaria humana, información que les permita conocer si estos han sido producidos o elaborados con materias primas naturales o modificadas genéticamente y toda otra característica y/o tecnología utilizada. Declara su competencia en el control de la comercialización de los productos alimenticios dentro de su jurisdicción.”*
 - Artículo 37- Competencias exclusivas *“Son del propio y exclusivo ejercicio del Municipio de la ciudad de Ushuaia (...) ejercer sus funciones político- administrativas y en particular el poder de policía especialmente en materia de: a) control bromatológico sobre el abastecimiento de productos destinados al consumo humano dentro del ejido, comercialización, faenamiento y tenencia de animales; (...) entender dentro del ejido urbano en relación a la ubicación y funcionamiento de establecimientos comerciales, industriales o de servicios.”*
 - Artículo 38- Competencia concurrente *“El Municipio ejerce su competencia en forma concurrente con la Provincia y la Nación (...) en lo referido a: salud pública, seguridad ciudadana y desarrollo humano; (...) impulso de políticas públicas de alimentación saludable y producción de alimentos agroecológicos, fortaleciendo sus circuitos cortos de producción, distribución, circulación, comercialización y consumo local, para de esta forma garantizar el derecho a una alimentación adecuada.”*
 - Artículo 39- Competencias concurrentes con Nación y Provincia *“El Municipio puede ejercer, en su jurisdicción, competencias propias del Gobierno Nacional o Provincial (...) ejerce, en los establecimientos de utilidad provincial o nacional ubicados dentro de su ejido , todas aquellas competencias reconocidas por la Constitución Provincial*

y la presente Carta Orgánica que se correspondan con la finalidad de los mismos y respetando las respectivas competencias provinciales y nacionales.”

- Artículo 246- Iniciativa Popular “ *Todo elector tiene el derecho de presentar proyectos de Ordenanza. No pueden ser objeto de Iniciativa Popular: la reforma de esta Carta Orgánica; todo asunto que importando un gasto no prevea los recursos correspondientes para su atención.*”

De este modo, este Texto Ordenado no sólo ordena disposiciones dispersas, sino que se presenta como un verdadero instrumento de gobernanza local, capaz de articular derechos, competencias y mecanismos de participación ciudadana en un marco normativo integral. Su diseño se alinea con la Constitución Nacional, el Código Alimentario Argentino y la Carta Orgánica Municipal de Ushuaia, consolidando un entramado institucional que fortalece la autonomía municipal y la legitimidad democrática.

En primer lugar, garantiza la salud y la seguridad alimentaria como derecho fundamental de la comunidad, dando cumplimiento al mandato del Artículo 27, que consagra el acceso a condiciones adecuadas de seguridad, higiene y salubridad dentro del ejido urbano. En segundo término, protege a consumidores y usuarios asegurando información veraz y condiciones equitativas de trato, en consonancia con el Artículo 32, que ordena al Municipio brindar protección integral y ejercer el poder de policía para evitar prácticas monopólicas. Asimismo, legitima competencia municipal en el control de la comercialización de alimentos, conforme al Artículo 33, que reconoce el derecho ciudadano a conocer las características de los productos y declara la competencia local en su fiscalización.

Esta herramienta también consolida la competencia exclusiva en materia de control bromatológico y regulación de establecimientos, prevista en el Artículo 37, dotando al Municipio de un marco actualizado que respalda la labor de los auditores y fortalece la institucionalidad local. Integra la política alimentaria al desarrollo sustentable y a la producción agroecológica, en línea con el Artículo 38, que impulsa circuitos cortos de producción, distribución y consumo para garantizar el derecho a una alimentación adecuada. Reafirma la autonomía municipal en coordinación con Nación y Provincia, tal como establece el Artículo 39, asegurando que la política bromatológica local se articule con los niveles superiores de gobierno sin perder soberanía normativa. Finalmente, reconoce la iniciativa popular como mecanismo de democracia semidirecta, conforme al Artículo 246,

que legitima la presentación del asunto por parte de las y los electores y fortalece la participación ciudadana en la construcción normativa.

Asimismo, el texto se vincula con la estructura administrativa vigente, que reconoce a la Dirección General de Comercio, Industria y Bromatología como órgano competente en la materia. Sin embargo, su validez no depende de la unificación o reorganización de áreas, ya que el fundamento principal es la facultad exclusiva del Municipio como órgano de contralor en materia bromatológica, prevista en la Carta Orgánica. De este modo, este instrumento se proyecta como una herramienta normativa estable, capaz de trascender cambios políticos o administrativos y asegurar la continuidad de la política pública de seguridad alimentaria en beneficio de la comunidad.

En síntesis, el presente proyecto se presenta como una política pública innovadora que no surge únicamente de la voluntad institucional, sino también de la participación activa de la comunidad organizada. Su aprobación representa un paso decisivo hacia la consolidación de un modelo de seguridad alimentaria con legitimidad institucional, respaldo técnico y participación comunitaria, reafirmando la autonomía municipal y el compromiso con el bien común.

Por todo lo expuesto, solicito que sea estudiado por el cuerpo de Concejales. Resulta imprescindible implementar políticas públicas claras en materia de habilitación y control bromatológico, que fortalezcan la seguridad alimentaria y la protección de los consumidores, acompañen el desarrollo productivo local y brinden reglas homogéneas y transparentes para quienes deciden emprender en el rubro alimenticio. El Manual se presenta como una herramienta normativa que asegura condiciones equitativas de fiscalización, fomenta la formalización de actividades y garantiza que la labor de los auditores se traduzca en beneficios concretos para toda la comunidad.


Rosado, Aida Elizabeth
DNI N° 38.407.083

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

ARTÍCULO 1.- **CREAR.** Crear el “*Texto Ordenado: Manual de requisitos técnicos para comercios de alimentos- Guia normativa para la evaluación bromatológica de establecimientos comerciales del rubro alimenticio*”, como cuerpo normativo integral y actualizado en materia de habilitación, fiscalización y control bromatológico de los comercios de alimentos en la ciudad de Ushuaia.

ARTÍCULO 2.- **OBJETO.** El objeto de la presente Ordenanza es dotar al Municipio de una herramienta normativa clara y trazable que garantice la seguridad alimentaria, la transparencia en los procesos de habilitación y fiscalización, y el fortalecimiento de la capacidad institucional en materia de control bromatológico. El Texto Ordenado se incorpora como Anexo I y forma parte integrante de la presente norma.

ARTÍCULO 3.- **ACTUALIZAR.** Facultar al Departamento Ejecutivo Municipal a actualizar, mediante decreto, las exigencias técnicas, operativas y de procedimiento contenidas en el Texto Ordenado aprobado por la presente, conforme a las modificaciones, incorporaciones o actualizaciones que dicte la Autoridad Sanitaria Nacional en el Código Alimentario Argentino (Ley N° 18.284) o el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA), así como a los requerimientos técnicos que establezca el órgano de contralor municipal en el ejercicio de sus competencias. La adecuación deberá contar con un informe previo del área competente en la materia y ser comunicado al Honorable Concejo Deliberante.

ARTÍCULO 5.- DE FORMA.

Manual de requisitos técnicos para comercios de alimentos

Guía normativa para la evaluación bromatológica de
establecimientos comerciales del rubro alimenticio

Año 2026

AK.

Presentación del proyecto:

La ciudad de Ushuaia se encuentra en un momento histórico de consolidación institucional y de innovación en sus políticas públicas. En este contexto, la elaboración de la *Guía de requisitos técnicos para comercios de alimentos* constituye un aporte ciudadano que busca transformar la normativa en una herramienta clara, accesible y con un impacto directo en la vida de nuestra comunidad.

La historia de la bromatología de Ushuaia refleja un camino de construcción progresiva: desde las primeras Ordenanzas municipales orientadas a la higiene básica en comercios, pasando por la incorporación del Código alimentario Argentino y las disposiciones provinciales, hasta la necesidad actual de integrar criterios internacionales y regionales. Este recorrido evidencia tanto los avances logrados como las limitaciones de un marco normativo fragmentado, que requiere ser actualizado y unificado para responder a las demandas de una ciudad en crecimiento.

La propuesta surge precisamente de esta necesidad de superar la disposición normativa y de consolidar un cuerpo técnico homogéneo. Esta guía se concibe como un instrumento integral que reúne en un solo documento las disposiciones locales, provinciales, nacionales e internacionales, ofreciendo un marco coherente y actualizado para la gestión alimentaria en el ámbito municipal.

Más que un compendio técnico, esta guía representa una visión estratégica que articula salud pública, seguridad alimentaria y desarrollo productivo local. Su diseño responde a una lógica multiactoral: comerciantes, auditores, instituciones educativas y áreas técnicas municipales encuentran aquí un instrumento común que facilita la comprensión de los requisitos, promueve la equidad en los procesos de control y fortalece la confianza entre la comunidad y el Estado.

La Guía de requisitos técnicos para comercios de alimentos también se proyecta como herramienta de desarrollo. Al establecer criterios claros y verificables, impulsa la formalización de comercios, el fortalecimiento de cadenas de valor y la generación de oportunidades productivas. De este modo, contribuye a consolidar un municipio moderno, capaz de garantizar la salud de su población y, al mismo tiempo, la inclusión económica y social.

Con esta publicación, se reafirma el compromiso de aportar a la construcción de un marco normativo transparente y participativo. Una vez ingresada, esta propuesta se convierte en política pública y pasa a ser una guía pública, consolidando la articulación entre iniciativa ciudadana y gestión institucional, y

posicionando a Ushuaia como referente nacional en la innovación normativa y en la gestión integral de la seguridad alimentaria.

Fundamentos normativos:

La Guía de requisitos técnicos para comercios de alimentos se sustenta en un marco jurídico y técnico amplio, que integra disposiciones locales, nacionales e internacionales con el objetivo de garantizar la inocuidad de los alimentos y la transparencia en los procesos de habilitación comercial.

En el ámbito municipal, la propuesta se fundamenta en la Carta Orgánica de la ciudad de Ushuaia, que establece la responsabilidad indelegable del Estado local en la protección de la salud pública y en la regulación de las actividades comerciales. A nivel nacional, se apoya en el Código Alimentario Argentino (Ley 18.284), que constituye el marco normativo básico para la producción, transporte, rotulado y comercialización de alimentos en todo el territorio.

Asimismo, incorpora las Resoluciones del Mercosur, que fijan criterios comunes para los Estados parte en materia de seguridad alimentaria y comercio regional, y se articula con normativas internacionales (Codex Alimentarius, directrices de la Organización Mundial de la Salud y de la Organización Internacional del Trabajo) y provinciales, que regulan la actividad alimentaria en la provincia de Tierra del Fuego AelIAS.

La integración de estos marcos normativos en un solo documento constituye una innovación técnica y política: permite superar la dispersión de Ordenanzas y disposiciones, consolidando un cuerpo homogéneo que fortalece la capacidad del Estado municipal para actuar con criterios claros y verificables. De este modo, la guía se proyecta como un instrumento replicable en otros municipios del país, posicionando a Ushuaia como referente en la gestión integral de la seguridad alimentaria y en la construcción de políticas públicas participativas.



Destinatarios:

Esta Guía está dirigida a un conjunto amplio de actores que participan en la vida económica y sanitaria de la ciudad de Ushuaia. Su propósito es ofrecer un marco claro y accesible que permita comprender y aplicar los criterios bromatológicos de manera homogénea.

Entre sus principales destinatarios se encuentran:

- **Comerciantes**, responsables de establecimientos gastronómicos y de expendio de alimentos, que requieren conocer los requisitos mínimos para la habilitación y fiscalización de sus actividades.
- **Auditores bromatológicos**, encargados de verificar el cumplimiento de las normas y de garantizar la inocuidad de los alimentos en el ámbito local.
- **Equipos técnicos municipales**, que encuentran en esta guía un instrumento operativo para consolidar criterios de inspección y habilitación.
- **Instituciones educativas y de formación profesional**, que pueden utilizarla como recurso didáctico para capacitar en seguridad alimentaria y gestión normativa.
- **Actores institucionales vinculados a la habilitación comercial**, que requieren un marco normativo transparente para acompañar procesos de formalización y desarrollo productivo.
- **Personas interesadas en iniciar actividades alimentarias**, que encuentran aquí una guía práctica para comprender los pasos de la pre-habilitación y los requisitos técnicos necesarios.

La estructura de la guía contempla:

- Fundamentos normativos vigentes, que establecen el marco legal y técnico.
- Condiciones generales por rubro, que detallan los requisitos específicos de cada actividad alimentaria.
- Recursos visuales y operativos, diseñados con fines didácticos para facilitar la comprensión y aplicación de las normas.

AN. De este modo, la guía se convierte en un instrumento público que no solo ordena la normativa, sino que también democratiza el acceso a la información, promoviendo la equidad en los procesos de control y fortaleciendo la confianza entre comerciantes, auditores, instituciones y a los vecinos y vecinas de la ciudad.

Índice:

1. Introducción.....	Pág. N° 8
1.1 Fundamentación técnica y territorial	
1.2 Objetivos	
1.3 Alcance y actores involucrados	
1.4 Antecedentes normativos y técnicos	
2. Capítulo I - Marco Normativo y Conceptual.....	Pág. N°10
2.1 Definiciones	
2.2 Marco legal de referencia: Código Alimentario Argentino (CAA) – Ley N.º 18.284; Decreto N.º 4238/68; Ordenanzas Municipales N.º 82, 83, 88, 89, 99, 104, 201, 233, 339, 479, 510, 513, 557, 683, 843, 886, 962, 970, 973, 1021, 1220, 1319, 1348, 1477, 1671, 2051, 2061, 2077, 2078, 2152, 2265, 2323, 2409, 2504, 2628, 2784, 2810, 2842, 2919, 2921, 2933, 3204, 3907, 4000, 4162, 4299, 4384, 4442, 4620, 4653, 5096, 5202, 5240, 5403, 6166, 6361, 6423, 6424, 6477 y 6553)	
2.3 Principios de trazabilidad bromatológica	
3. Capítulo II - Clasificación de Establecimientos.....	Pág. N° 12
3.1 Tipologías según actividad (expendedores, fraccionadores, elaboradores)	
3.2 Categorización por riesgo bromatológico	
3.3 Nuevos rubros comerciales	
4. Capítulo III - Requisitos Técnicos Generales y particularidades por rubro	Pág. N° 19
4.1 Requisitos Técnicos Generales	
4.1.1 Condiciones edilicias mínimas	
4.1.2 Marco normativo integrado (CAA, CPU Ushuaia, Código de Edificación TDF AeIAS)	
4.1.3 Superficie mínima por rubro (m²)	
4.1.4 Requisitos transversales por nivel de riesgo bromatológico.	
4.1.5 Separación de zonas críticas	
4.1.6 Infraestructura sanitaria y de higiene	
4.1.7 Vestuarios, baños, depósitos y accesos	
4.2 Particularidades por Rubro	
A. Elaboración y expendio gastronómico	
4.2.1 Restaurantes, almacenes y despensas	
4.2.2 Cocinas comunitarias	
4.2.3 Servicio de desayuno con servicio (B&B)	
4.2.4 Servicio de desayuno con autoservicio (B&B)	
4.2.5 Sushi (tradicional y vegano)	
4.2.6 Pancheria	
4.2.7 Venta de panchos	
4.2.8 Pastelería	

AM.

- 4.2.9 Panadería artesanal a baja escala
- 4.2.10 Despacho de pan (panificación)
- 4.2.11 Venta de productos congelados (masas, empanadas, pizzas, facturas)
- 4.2.12 Puestos gastronómicos en espacios feriales
- 4.2.13 Parrillas
- 4.2.14 Sandwicherías
- 4.2.15 Hamburgueserías
- 4.2.16 Rotiserías
- B. Cafeterías e infusiones
 - 4.2.17 Cafetería
 - 4.2.18 Café Express
 - 4.2.19 Café Concert
 - 4.2.20 Venta de café al paso
- C. Conservas, naturales y condimentos
 - 4.2.21 Venta de conservas
 - 4.2.22 Herboristería/ Productos naturales
 - 4.2.23 Elaboración de sales y condimentos saborizados
- D. Producción y expendio de bebidas
 - 4.2.24 Fábrica de cervezas
 - 4.2.25 Micro-fábrica de cerveza artesanal
 - 4.2.26 Expendio y recarga de cerveza
 - 4.2.27 Venta de bebidas con y sin alcohol
 - 4.2.28 Elaboración de gin artesanal
 - 4.2.29 Elaboración de té
 - 4.2.30 Fábrica de agua envasada con y sin gas/ Expendio de agua
 - 4.2.31 Fábrica de hielo
- E. Comercialización y depósitos
 - 4.2.32 Cámaras frigoríficas
 - 4.2.33 Carnicerías
 - 4.2.34 Abastecedores mayoristas
 - 4.2.35 Depósitos con venta por mayor y menor
 - 4.2.36 Pescaderías
 - 4.2.37 Pollerías
 - 4.2.38 Fábrica de pastas
- F. Ambulantes y espacios públicos
 - 4.2.39 Vendedores ambulantes móviles y puestos fijos callejeros
 - 4.2.40 Puestos gastronómicos en espacios feriales
- G. Rubros especiales
 - 4.2.41 Embutidos
 - 4.2.42 Infraestructura complementaria:
(vehículos de transporte, equipos móviles, depósitos intermedios)
 - 4.2.43 Grow Shop (tiendas de cultivo e insumos).

AM.

5. Capítulo IV- Requisitos Específicos de Habilitación Comercial por Rubro.....Pag. N° 26

- A. Elaboración y expendio gastronómico
 - A.1 Restaurantes, almacenes y despensas
 - A.2 Cocinas Comunitarias
 - A.3 Servicio de desayuno con servicio (B&B)
 - A.4 Servicio de desayuno autoservicio (B&B)
 - A.5 Sushi (tradicional y vegano)
 - A.6 Pancheria
 - A.7 Venta de panchos
 - A.8 Pastelerías
 - A.9 Panaderías artesanales a baja escala
 - A.10 Despacho de pan (panificación)
 - A.11 Venta de productos congelados (masas, empanadas, pizzas, facturas)
 - A.12 Puestos gastronómicos en espacios feriales
 - A.13 Parrillas
 - A.14 Sandwicherías
 - A.15 Hamburgueserías
 - A.16 Rotiserías
 - A.17 Heladerías
- B. Cafeterías e infusiones
 - B.1 Cafeterías
 - B.2 Café Express
 - B.3 Café Concert
 - B.4 Venta de café al paso
- C. Conservas, naturales y condimentos
 - C.1 Venta de conservas
 - C.2 Herboristería/ Productos naturales
 - C.3 Elaboración de sales y condimentos saborizados
- D. Producción y expendio de bebidas
 - D.1 Fábrica de cervezas
 - D.2 Micro-fábricas de cerveza artesanal
 - D.3 Expendio y recarga de cerveza
 - D.4 Venta de bebidas con y sin alcohol
 - D.5 Elaboración de gin artesanal
 - D.6 Elaboración té
 - D.7 Fábrica de agua envasada con y sin gas/ Expendio de agua
 - D.8 Fabrica de hielo
- E. Comercialización y depósitos
 - E.1 Cámaras Frigoríficas
 - E.2 carnicerías
 - E.3 Abastecedores mayoristas
 - E.4 Depositos con venta por mayor y menor

AN.

E.5 Pescaderías	
E.6 Pollerías	
E.7 Fábricas de pastas	
E.8 Fábrica de embutidos	
E.9 Fiambrerías	
F. Ambulantes y Espacios públicos	
F.1 Vendedores ambulantes móviles y puestos fijos callejeros	
F.2 Puestos gastronómicos en espacios feriales	
F.3 Patios de comida a cielo abierto	
G. Rubros especiales	
G.1 Infraestructura complementaria (vehículos de transporte, equipos móviles, Unidades Gastronómicas Móviles, depósitos intermedios)	
G.2 Grow Shop (tiendas de cultivo e insumos)	
6. Capítulo V- Procedimientos de Evaluación Bromatológica.....	Pág. N° 67
7.1 Perfil y atribuciones del auditor bromatológico	
7.2 Protocolo de inspección ocular	
7.3 Criterios de intervención técnica	
7. Capítulo VI- Control de Productos Locales.....	Pag. N° 71
8.1 Requisitos para elaboración y fraccionamiento	
8.2 Documentación técnica y sanitaria	
8.3 Protocolos de rotulado	
8.4 Suspensión precautoria y rehabilitación	
8. Capítulo VII- Control de Productos Introducidos.....	Pág. N° 74
9.1 Certificados y documentación exigida	
9. Capítulo VIII- Herramientas Didácticas y de Apoyo.....	Pág. N° 76
10.1 Glosario técnico bromatológico	
10.2 Fichas visuales por rubro	
10.3 Ejemplos de buenas prácticas	
10.4 Recursos para comerciantes y auditores	
10. Capítulo IX- Revisión y Actualización de Manual.....	Pág. N° 87
11.1 Mecanismo de revisión periódica	
11.2 Participación de auditores bromatológicos	
11.3 Incorporación de nuevos rubros e infraestructura	
11.4 registro de modificaciones y versiones	
11. Anexo I	Pag. N° 89
A. Modelos de actas, formularios y planillas	
B. Flujogramas de habilitación y auditoría	
C. Bibliografía y referencias	

AN.

Introducción:

1.1 Fundamentación técnica y territorial

La habilitación comercial de establecimientos del rubro alimenticio constituye una instancia crítica para la protección de la salud pública, la seguridad alimentaria y el desarrollo económico local. En el Municipio de Ushuaia, este proceso ha estado históricamente regulado por un conjunto fragmentado de ordenanzas que, si bien responden a necesidades puntuales, presentan dificultades de articulación, actualización y trazabilidad normativa.

Este manual surge como respuesta técnica e institucional a esa problemática, proponiendo un sistema unificado de evaluación bromatológica que articula los principios del Código Alimentario Argentino (CAA) con criterios contruidos desde la experiencia territorial de los auditores bromatológicos municipales. La propuesta reconoce la diversidad de rubros comerciales existentes y emergentes, incorpora infraestructura complementaria como cámaras frigoríficas y vehículos de transporte, y establece procedimientos claros para la inspección, habilitación y control.

Su diseño responde a una política lógica multiactoral, normativa y operativa, que busca fortalecer la capacidad institucional del municipio, empoderar a los actores productivos locales y garantizar la trazabilidad de las decisiones técnicas en materia de habilitación comercial.

1.2 Objetivos del manual

- Consolidar un instrumento técnico- normativo que unifique los criterios de pre habilitación bromatológica en el Municipio de Ushuaia.
- Reemplazar el conjunto disperso de ordenanzas locales por un sistema coherente, trazable y actualizado.
- Establecer requisitos técnicos, edilicios y documentales para cada tipo de establecimiento alimenticio.
- Incorporar nuevos rubros comerciales identificados por los auditores bromatológicos en la ciudad de Ushuaia
- Definir procedimientos de inspección, intervención, decomiso y clausura con base legal y operativa.
- Facilitar la comprensión y aplicación del marco bromatológico mediante recursos didácticos y fichas visuales.
- Promover la revisión periódica del manual y su adaptación a nuevas realidades productivas y normativas

AN.

1.3 Alcance y actores involucrados

Este manual será de aplicación obligatoria en todo el ejido municipal de Ushuaia, incluyendo zonas urbanas, periurbanas y rurales. Podrá ser adoptado como referencia por otros municipios de la provincia de Tierra del Fuego AIAS, conforme a sus realidades territoriales.

Los actores involucrados en su implementación, revisión y aplicación son:

- Auditores bromatológicos municipales
- Comerciantes y productores del rubro alimenticio
- Áreas técnicas de habilitación, inspección y desarrollo productivo
- Instituciones educativas y formativas vinculadas a la bromatología

1.4 Antecedentes normativos y técnicos

Este manual se fundamenta en los siguientes antecedentes:

- Código Alimentario Argentino (CAA) (Ley N° 18.284)
- Reglamento de Inspección de Productos de Origen Animal (Decreto N° 4238/68)
- Manual práctico para el inspector de bromatología municipal- Maria E. Lastra, UNRN, 2016
- Reglamento Bromatológico Municipal- Ordenanza N° 521/09, Alpa Corral, Córdoba.
- En el ámbito local, se consideran como antecedentes las Ordenanzas Municipales que regulan la habilitación comercial, la fiscalización bromatológica y la organización de ferias y mercados, entre ellas las N° 82, 83, 88, 89, 99, 104, 201, 233, 339, 479, 510, 513, 557, 683, 843, 886, 962, 970, 973, 1021, 1220, 1319, 1348, 1477, 1671, 2051, 2061, 2077, 2078, 2152, 2265, 2323, 2409, 2504, 2628, 2784, 2810, 2842, 2919, 2921, 2933, 3204, 3907, 4000, 4162, 4299, 4384, 4442, 4620, 4653, 5096, 5202, 5240, 5403, 6166, 6361, 6423, 6424, 6477 y 6553, que conforman el cuerpo normativo de referencia para la elaboración de este manual.

AN. Estos antecedentes han sido analizados, adaptados y contextualizados para construir un instrumento que combine legitimidad normativa, operatividad territorial y accesibilidad técnica.

Capítulo I

Marco Normativo y Conceptual

2.1 Definiciones clave

Para los efectos de este manual, se deben adoptar las siguientes definiciones:

- Bromatología: ciencia que estudia la composición, calidad, inocuidad y condiciones higiénico- sanitarias de los alimentos, desde su producción hasta su consumo;
- Auditor Bromatológico: Agente municipal investido del poder de policía sanitaria, responsable de verificar el cumplimiento de las normativas alimentarias en establecimientos comerciales.
- Establecimiento alimenticio: Todo local, fijo o móvil, donde se elaboren, fraccionen almacenen, transporten o expendan productos alimenticios destinados al consumo humano.
- Riesgo bromatológico: Probabilidad de que un alimento o proceso represente un peligro para la salud pública, según su naturaleza, manipulación, conservación y entorno.
- Habilitación comercial: Acto administrativo mediante el cual se autoriza el funcionamiento de un establecimiento, sujeto al cumplimiento de requisitos técnicos, edilicios, documentales y bromatológicos.
- Fiscalización bromatológica: Conjunto de acciones de inspección, control, intervención y seguimiento realizadas por la autoridad competente para garantizar la inocuidad alimentaria.

2.2 Marco legal de referencia

El presente manual se enmarca en la legislación nacional, provincial y municipal vigente, y articula con los siguientes cuerpos normativos: el “*Código Alimentario Argentino*” (CAA, Ley N° 18.284), el “*Reglamento de Inspección de Productos de Origen Animal*” (Decreto N° 4238/68), el “*Reglamento Bromatológico Municipal de Alpa Corral*” (Córdoba, Ordenanza N° 521/09) y el “*Manual práctico para el inspector de bromatología municipal*” (Lastra, M.E., UNRN, 2016).

En el ámbito local, se consideran como antecedentes las Ordenanzas Municipales que regulan la habilitación comercial, la fiscalización bromatológica y la organización de ferias y mercados, entre ellas las N° 82, 83, 88, 89, 99, 104, 201, 233, 339, 479, 510, 513, 557, 683, 843, 886, 962, 970, 973, 1021, 1220, 1319, 1348, 1477, 1671, 2051, 2061, 2077, 2078, 2152, 2265, 2323, 2409, 2504, 2628, 2784, 2810, 2842, 2919, 2921, 2933, 3204, 3907, 4000, 4162, 4299, 4384, 4442, 4620, 4653, 5096, 5202, 5240, 5403, 6166, 6361, 6423, 6424, 6477 y 6553, que conforman el cuerpo normativo de referencia para la elaboración de este manual.

AM.

Este marco legal constituye la base para la elaboración de criterios técnicos, procedimientos de inspección y requisitos de habilitación que se detallan en los capítulos siguientes.

2.3 Principios de trazabilidad bromatológica

El manual adopta un enfoque basado en la trazabilidad normativa y operativa, entendida como la capacidad de reconstruir el recorrido técnico y documental de cada establecimiento habilitado. Para ello, se establecen:

- Requisitos técnicos claros y verificables
- Procedimientos de inspección documentados
- Fichas técnicas por rubro e infraestructura
- Registro de auditorías y actualizaciones
- Participación activa del cuerpo de auditores bromatológicos

Este enfoque garantiza la transparencia institucional, la equidad en la fiscalización y la mejora continua del sistema de habilitación.

AN-

Capítulo II

Clasificación de Establecimientos

3.1 Tipologías según actividad

Los establecimientos comerciales del rubro alimenticio se clasifican según la naturaleza de sus operaciones en tres grandes categorías:

- Exendedores: comercios que venden productos alimenticios envasados, sin realizar procesos de fraccionamiento ni elaboración. Ej.: kioscos, supermercados, almacenes.
- Fraccionadores: comercios que manipulan productos alimenticios para su fraccionamiento previo a la venta. Ej.: fiambrieras, especieros, fruterías, verdulerías.
- Elaboradores: establecimientos que transforman materias primas en productos alimenticios mediante procesos de cocción, preparación o manufactura. Ej.: panaderías, rotiserías, fábricas de pastas, confiterías.

Esta clasificación permite establecer criterios diferenciados de riesgo bromatológico, requisitos técnicos y procedimientos de habilitación.

3.2 Categorización por riesgo bromatológico

Cada establecimiento será categorizado según el nivel de riesgo bromatológico que representa, considerando:

- Tipo de producto manipulado (perecedero/ no perecedero)
- Grado de intervención sobre la materia prima
- Condiciones de conservación y exposición
- Infraestructura disponible
- Volumen de producción y circulación

Las categorías de riesgo se definen como:

❖ **Locales de BAJO riesgo (baja manipulación)**

- AN.
- Características: expendedores sin manipulación directa. No fraccionan, no elaboran, no cocinan.
 - Ejemplos: kioscos, almacenes, minimercados, drugstores, distribuidoras cerradas
 - Riesgo sanitario: ● **Bajo**
 - Exigencia sanitaria: (básica, orden, limpieza, control de vencimientos)

❖ **Locales de RIESGO MEDIO (manipulación media)**

- Características: fraccionadores con infraestructura básica. Realizan cortes, rebanados o fraccionamiento simple, manteniendo cadena de frío.
- Ejemplos: carnicerías, verdulerías, pollerías, pescaderías, fiambrerías, panaderías sin rellenos.
- Riesgo sanitario: ☐ Medio
- Exigencia sanitaria: BPM, control de frío, superficies aptas para manipulación.

❖ **Locales de ALTO riesgo (alta manipulación)**

- Características: elaboradores con procesos térmicos, refrigerados y manipulación intensiva. Incluye cocción, mezclas, fermentación y uso intensivo de equipos.
- Ejemplos: panaderías con rellenos, fábricas de pastas, rotiserías, restaurantes, pizzerías, comedores.
- Riesgo sanitario: ☒ Alto
- Exigencia sanitaria: BPM estrictas, POES, controles documentados y auditorías frecuentes.

¡IMPORTANTE!:

Esta categorización será utilizada para definir la frecuencia de inspecciones, los requisitos edilicios mínimos y los protocolos de auditoría aplicables a cada rubro.

 Categoría	 Características	 Ejemplos de locales	 Riesgo sanitario	 Exigencia sanitaria
Bajo riesgo (baja manipulación)	No fraccionan, no elaboran, no cocinan. Manipulación mínima.	Kioscos, almacenes, minimercados, drugstores, distribuidoras cerradas	☒ Bajo	Orden, limpieza, control de vencimientos

 Categoría	 Características	 Ejemplos de locales	 Riesgo sanitario	 Exigencia sanitaria
Riesgo medio (manipulación media)	Fraccionamiento simple, cortes, rebanado, mantenimiento de cadena de frío.	Carnicerías, verdulerías, pollerías, pescaderías, fiambrerías, panaderías sin rellenos	 Medio	BPM, control de frío, superficies aptas
Alto riesgo (alta manipulación)	Elaboración con procesos térmicos, mezclas, fermentación, manipulación intensiva.	Panaderías con rellenos, fábricas de pastas, rotiserías, restaurantes, pizzerías, comedores	 Alto	BPM estrictas, POES, controles documentados y auditorías frecuentes

3.3 Nuevos rubros comerciales

El cuerpo de auditores bromatológicos podrá proponer la incorporación de nuevos rubros comerciales que respondan a prácticas emergentes en el territorio. A A continuación se establecen las definiciones normativas iniciales de los rubros identificados, que servirán como base para su habilitación y fiscalización.

AN.

Nota aclaratoria: Dentro de estos rubros, algunos se consideran específicos para una actividad exclusiva, es decir, requieren una habilitación propia y diferenciada. Otros rubros, en cambio, pueden complementarse con habilitaciones previas, permitiendo la ampliación de actividades ya autorizadas bajo un mismo establecimiento, siempre que se cumplan las condiciones técnicas y bromatología correspondientes:

A. Elaboración y expendio gastronómico

- **Venta de conservas:** locales destinados exclusivamente a la comercialización de alimentos no perecederos: productos secos, desecados, y deshidratados, sin manipulación ni elaboración.

- **Servicio de desayuno con servicio (B & B):** establecimientos que ofrecen desayunos preparados y servidos al cliente, con productos panificados, infusiones y acompañamientos básicos.
- **Servicio de desayuno autoservicio (B & B):** modalidad en la que el cliente accede directamente a productos panificados, infusiones y acompañamientos dispuestos en áreas comunes, bajo condiciones bromatológicas.
- **Sushi:** locales especializados en la elaboración y expendio de alimentos a base de pescado crudo y arroz, con técnicas específicas de conservación y manipulación.

Subcategorías autorizadas:

- Sushi tradicional: preparaciones con pescado crudo, mariscos y arroz, bajo estricta separación de áreas crudo/cocido y conservación en frío.
- Sushi vegano: preparaciones elaboradas exclusivamente con vegetales, frutas, algas, tofu u otros sustitutos vegetales, acompañados de arroz. Deben contar con sector diferenciado de manipulación para evitar contaminación cruzada con productos de origen animal, y conservarse en frío hasta el momento del expendio.
- **Pancheria:** establecimientos destinados a la elaboración y expendio de panchos con agregados de mayor complejidad, tales como salsas elaboradas, queso, fiambres u otros acompañamientos. (se diferencia de la venta de panchos porque permite la elaboración propia de salsas y acompañamientos).
- **Venta de panchos:** expendio complementario de panchos simples, listos para consumo inmediato, con aderezos fraccionados o en sachets individuales.
- **Pastelería:** locales especializados en la elaboración y venta de productos de repostería fina, tortas y masas dulces. (Se diferencia de la confitería por el tipo de productos habilitados (repostería fina) y de la panadería porque no se centra en panificados básicos, sino en elaboraciones dulces de mayor complejidad).
- **Panadería artesanal a baja escala:** establecimientos de producción reducida de panificados, destinados a la venta directa en pequeña escala.
- **Despacho de pan (panificación):** comercios destinados exclusivamente a la venta de productos de panificación elaborados en otros establecimientos habilitados de la misma firma.
- **Venta de productos congelados (masas, empanadas, pizzas, facturas):** locales destinados a la comercialización de productos congelados/ elaborados en establecimientos habilitados.
- **Parrillas:** Locales destinados a la elaboración y expendio de carnes asadas. Deben contar con área de cocción equipada con parrilla y ventilación

AN.

reforzada, además de cumplir con los requisitos transversales de conservación y manipulación, establecidos en el punto 4.1.4.

- **Sandwicherías:** Establecimientos de superficie reducida destinados a la preparación y expendio de sándwiches simples. Deben contar con sector de cocción, mostrador de atención y condiciones de higiene que eviten contaminación cruzada.
- **Hamburgueserías:** Locales destinados a la elaboración y expendio de hamburguesas de carne, pollo, pescado o vegetales. Requieren área de cocción diferenciada, almacenamiento seguro de materias primas y ventilación reforzada para frituras.
- **Rotiserías:** Establecimientos destinados a la elaboración y expendio de comidas listas para consumo inmediato (pollo al horno, empanadas, tartas, guisos simples). Deben contar con cocina independiente del salón de expendio y cumplir con los requisitos transversales de conservación en frío e higiene establecidos en el punto 4.1.4.
- **Heladerías:** Locales destinados a la elaboración y expendio de helados y productos congelados. Deben contar con cámaras de frío específicas, vitrinas cerradas de exhibición y procedimientos de higiene reforzados para garantizar la inocuidad de los productos.

B. Cafeterías e infusiones

- **Cafetería:** locales destinados al expendio de café e infusiones, con servicio de mesa opcional.
- **Café Express:** locales de superficie reducida destinados al expendio rápido de café e infusiones, sin servicio de mesa.
- **Café Concert:** locales destinados al expendio de café, infusiones y productos complementarios, con servicio de mesa y posibilidad de incorporar actividades culturales (música, teatro, recitales, lecturas).
- **Venta de café al paso:** actividad complementaria en kioscos, panaderías u otros locales gastronómicos, destinada al expendio de café e infusiones calientes para consumo inmediato, generalmente mediante máquinas expendedoras automáticas.

AN.

C. Conservas, naturales y condimentos

- **Herboristería/ Productos naturales:** comercios destinados a la venta de hierbas secas, especias y productos naturales, orgánicos o mínimamente procesados para infusiones o consumo directo.
- **Establecimientos elaboradores de sales y condimentos saborizados:** locales destinados a la elaboración, mezcla, fraccionamiento y envasado de sales, especias y condimentos saborizados, destinados al consumo humano. Tienen permitida la preparación de mezclas de sal con hierbas, especias y

aditivos autorizados, fraccionamiento en envases menores, envasado y rotulado conforme al Código Alimentario Argentino.

D. Producción y expendio de bebidas

- **Fábrica de cervezas:** establecimientos destinados a la producción de cerveza en escala industrial o semi- industrial, con procesos de elaboración, fermentación, envasado y expendio directo al público en envases habilitados.
- **Micro-fábrica de cerveza artesanal:** establecimientos de pequeña escala destinados a la producción de cerveza artesanal, con expendio directo al público y posibilidad de recarga en envases habilitados.
- **Expendio y recarga de cerveza:** locales destinados exclusivamente a la venta y recarga de cerveza artesanal en envases habilitados.
- **Venta de bebidas con y sin alcohol:** locales destinados únicamente a la comercialización de bebidas alcohólicas y analcohólicas, en envases originales.
- **Elaboración de bebidas alcohólicas (Gin):** establecimientos destinados a la producción artesanal de gin y otras bebidas alcohólicas, bajo condiciones bromatológicas específicas.
- **Elaboración de té:** locales destinados a la producción y envasado de té.
- **Fabrica de agua envasada con y sin gas/ expendio de agua:** locales destinados a la producción, envasado y expendio de agua potable, con o sin gas.
- **Fabrica de hielo:** establecimientos destinados a la producción y comercialización de hielo para consumo humano.

E. Comercialización y depósitos

- **Depósitos con venta por mayor y menor:** establecimientos destinados al almacenamiento y comercialización de alimentos en grandes volúmenes, con venta al por mayor y menor.
- **Pescaderías:** Locales destinados a la comercialización de productos de mar. Deben contar con cámara de frío exclusiva para pescado fresco, cámara de congelados para productos congelados y almacenamiento diferenciado para moluscos bivalvos, con controles sanitarios reforzados.
- **Pollerías:** Establecimientos destinados a la comercialización de carne de ave. Requieren cámara de frío exclusiva para pollos descongelados y productos derivados, mostrador de atención protegido y sector diferenciado para congelados.
- **Fábricas de pastas:** Locales destinados a la elaboración de pastas frescas y secas. Deben contar con área de amasado, sector de estirado y cortado, cámaras de frío específicas para rellenos y productos frescos, y equipamiento obligatorio (amasadora, sobadora, cortadora, balanza certificada).

AN,

- **Fiambrerías:** Locales destinados a la comercialización de fiambres y embutidos, con requisitos específicos de conservación en frío y manipulación segura.

F. Ambulantes y espacios públicos

- **Vendedores ambulantes y puestos fijos en la vía pública (rubros específicos):** Se entiende por vendedores ambulantes aquellos que realizan expendio de alimentos en la vía pública, sin local fijo, mediante bandejas, chulengos o mesadas desmontables. Para esta actividad se requiere un permiso otorgado por la Dirección General de Comercio, Industria y Bromatología, que autoriza la venta y define los productos habilitados. Los puestos deberán ser retirados en su totalidad de la vía pública, una vez finalizada la actividad de venta.
- **Puestos gastronómicos en espacios feriales:** Se entiende por puestos gastronómicos aquellos destinados a la elaboración y expendio de alimentos dentro de espacios habilitados para la actividad ferial, conforme a la Ordenanza Municipal N° 6361/2024. Su funcionamiento requiere permiso específico de la Dirección General de Comercio, Industria y Bromatología, que autoriza la actividad y define los productos habilitados para la venta.
- **Patio de comidas a cielo abierto:** Espacio gastronómico colectivo en áreas públicas o privadas, que instaura puestos de expendio bajo condiciones bromatológicas comunes.

G. Rubros especiales

- **Embutidos:** fábricas o locales destinados a la elaboración y venta de embutidos frescos, cocidos o secos, conforme a la normativa vigente.
- **Grow Shop (Tiendas de cultivo e insumos):** Los establecimientos destinados a la venta de insumos para el cultivo y procesamiento de cáñamo industrial, así como de productos derivados de su semilla con uso alimenticio (harina y aceite de semilla de cáñamo), deberán contar con habilitación municipal conforme la Ordenanza Municipal N° 6553/2025. Su funcionamiento requiere inscripción en el Registro Municipal de Grow Shop (RMGS) y cumplimiento estricto de las disposiciones del Código Alimentario Argentino y normativas municipales vigentes.

Am.

Capítulo III

Requisitos de Habilitación Comercial por Rubro

(Base normativa aplicable de manera transversal a la mayoría de las cocinas y establecimientos de alimentos, con adecuaciones específicas según cada rubro)

Introducción:

El presente capítulo establece los parámetros técnicos y edilicios mínimos que deben observarse en la habilitación y funcionamiento de cocinas y establecimientos destinados a la elaboración, fraccionamiento, conservación y expendio de alimentos en el ejido urbano de la ciudad de Ushuaia.

Estos requisitos constituyen la base normativa común para la mayoría de los rubros vinculados a la actividad gastronómica y comercial, incluyendo los nuevos rubros reconocidos en el punto 3.3, y garantizan condiciones de higiene, seguridad y salubridad en todos los espacios de producción. Su cumplimiento asegura la protección de la salud pública, la prevención de riesgos sanitarios y la homogeneidad de criterios de fiscalización por parte de la autoridad competente.

La normativa detallada se inspira en lo dispuesto por el Código Alimentario Argentino (CAA), el Código de Planeamiento Urbano (CPU), el Código de Edificación de Ushuaia, y el conjunto de Ordenanzas Municipales de Ushuaia que regulan la habilitación comercial, la actividad ferial, las cocinas comunitarias, los establecimientos gastronómicos y demás rubros vinculados a la seguridad alimentaria, conformando un marco regulatorio integral y articulado con la normativa nacional, provincial y municipal vigente.

Asimismo, se reconoce que cada rubro presenta particularidades específicas que complementan estos parámetros generales. Dichas particularidades se desarrollan en el *Capítulo IV*, donde se precisan las exigencias diferenciadas para cada actividad comercial habilitada en el ejido urbano.

AP

4.1 Condiciones edilicias mínimas:

- Paredes lisas, impermeables, preferentemente pintadas de color blanco o colores claros, sin grietas ni porosidades, fáciles de lavar y desinfectar, con uniones redondeadas.
- Techos con terminación sanitaria, lisos, sin grietas, que eviten condensación y formación de mohos.
- Pisos lavables, no absorbentes, antideslizantes, con encuentros sanitarios y pendiente hacia desagües con rejilla y trampa de sólidos.
- Aberturas diseñadas para evitar acumulación de suciedad, con mallas

anti-insectos en las que se comuniquen con el exterior.

- Iluminación preferentemente LED, o fluorescentes con protección anti-estallido, sin alterar el color de los alimentos.
- Instalaciones eléctricas y de gas realizadas y supervisadas por profesionales matriculados.
- Equipamiento en materiales sanitariamente aptos, desarmables para limpieza, sin desprendimiento de residuos o sustancias tóxicas.
- Depósitos de frío capaces de mantener productos a temperaturas $\leq 4\text{ }^{\circ}\text{C}$.
- Ventilación natural o mecánica, diseñada para evitar circulación de aire desde áreas "sucias" hacia áreas "limpias".

4.1.2 Marco normativo integrado:

Las condiciones edilicias mínimas se interpretan en concordancia con:

- Código Alimentario Argentino **CAA** (Capítulo II): requisitos higiénico-sanitarios nacionales (pisos, paredes, ventilación, iluminación, agua potable, control de plagas).
- Código de Planeamiento Urbano **CPU**: compatibilidad de usos, localización y superficie mínima según zonificación urbana.
- Código de Edificación: parámetros técnicos constructivos (materiales, instalaciones eléctricas y de gas, terminaciones sanitarias, accesibilidad).

Este marco integrado asegura que los establecimientos cumplan simultáneamente con las exigencias nacionales y locales, garantizando coherencia normativa y aplicabilidad territorial.

4.1.3 Superficie mínima por rubro (m^2)

Los rubros definidos en el punto 3.3 deberán cumplir, además de las condiciones edilicias generales, con una superficie mínima de trabajo que garantice la correcta separación de áreas, la circulación segura y la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura.

AR.

Las condiciones mínimas de habilitación por rubro son las siguientes:

- **Venta de conservas/ herboristería/ productos naturales:** superficie mínima de 12 m^2 . Área seca, con estanterías elevadas y sin manipulación de alimentos.
- **Despacho de pan/ venta de productos congelados:** superficie mínima de 15 m^2 . Exhibidores cerrados, freezer o cámara de frío y trazabilidad de origen.
- **Pastelería:** La sala de elaboración debe contar con una superficie mínima de 20 m^2 . Local especializado en la elaboración y venta de productos de repostería fina, tortas y masas dulces. Debe contar con zona de amasado, horno, bacha doble y frío específico para cremas y rellenos.

- **Panadería artesanal a baja escala:** La sala de elaboración debe contar con una superficie mínima de 20 m². Establecimiento destinado a la producción reducida de panificados para venta directa. Debe disponer de área de amasado, horno, bacha doble y condiciones de higiene que aseguren la inocuidad del producto.
- **Servicio de desayuno (B & B):** La cocina debe contar con una superficie mínima de 10 m². Área de preparación y salón mínimo, con protección en barra autoservicio.
- **Cafetería:** superficie mínima de 30 m². Debe contar con barra y salón de atención al público, ventilación adecuada para máquinas de café y baños diferenciados para clientes y personal.
- **Cafe express:** superficie mínima de 15 m². Espacio reducido destinado al expendio rápido de café y bebidas calientes, con barra de servicio, ventilación de equipos y un sanitario para personal.
- **Café concert:** superficie mínima de 40 m². Incluye barra y salón con capacidad para actividades culturales o artísticas, ventilación reforzada, baños diferenciados y condiciones acústicas conforme al Código de Planeamiento Urbano.
- **Panchería:** Debe contar con una sala de elaboración, cuya superficie mínima sea de 10 m². Debe contar con área de cocción y mostrador, utilización exclusiva de aderezos en sachets y control de plagas reforzado.
- **Sandwicheria:** Debe contar con una sala de elaboración, cuya superficie mínima sea de 5 m². Espacio destinado a la preparación y expendio de sandwiches, con sector de cocción, mostrador y condiciones de higiene que eviten contaminación cruzada.
- **Hamburguesería:** Superficie mínima de 20 m². Área de cocción diferenciada mostrador de servicio, almacenamiento seguro de materias primas y control de plagas.
- **Rotisería:** Debe contar con un espacio de cocina independiente, cuya superficie mínima sea de 20 m². Salón de expendio, cámaras de frío y procedimientos de higiene para alimentos listos para consumo.
- **Sushi:** Debe contar con una Cocina separada, la cual debe tener una superficie mínima de 20 m². Salón de atención, cámaras de frío específicas y estricta separación de áreas crudo/cocido.
- **Restaurante:** Superficie mínima de 30 m². Cocina equipada y separada del salón, cámaras de frío, ventilación adecuada y separación de áreas limpias y sucias.
- **Parrilla:** Superficie mínima de 20 m². Área de cocción con ventilación reforzada, salón de atención, cámaras de frío y separación de crudo/cocido.
- **Carnicería:** Superficie mínima de 20 m². Camara de frio, mostrador de atención, higiene reforzada y trazabilidad de productos cárnicos.
- **Pescadería:** Superficie mínima de 30 m². El establecimiento podrá comercializar:
 - Pescado fresco: debe exhibirse obligatoriamente en hielo en escamas,

Am.

con cámara de frío exclusiva, mostrador de atención y trazabilidad de origen.

- Pescado congelado: conservación en cámara de congelados, exhibidores cerrados y control permanente de temperaturas.
- Moluscos bivalvos y productos de mar: almacenamiento diferenciado en frío, control sanitario reforzado conforme a las normativas vigentes (ej. análisis de toxinas), trazabilidad de origen y registro de lotes, Certificado del laboratorio de microbiología de la provincia de Tierra del Fuego AelIAS.
- **Pollería:** Superficie mínima de 30 m². Cámara de frío exclusiva para aves, mostrador de atención, higiene reforzada y trazabilidad de productos.
- **Fabrica de pastas:** Superficie mínima de 20 m². Área de elaboración con mesadas sanitarias, cámara de frío para conservación y control de temperaturas en proceso.
- **Fabrica de embutidos:** Superficie mínima de 20 m². Espacio de elaboración con equipos sintetizables, cámara de frío y control de temperaturas y pH.
- **Fábrica de cervezas:** Locales comerciales con una superficie mayor a 60 m². Requieren las mismas dependencias que las micro-fábricas, pero en dimensiones ampliadas, con mayor capacidad de producción y almacenamiento, ventilación reforzada y control de limpieza de equipos.
- **Micro-fábricas de cerveza artesanal:** Locales comerciales con una superficie de hasta 60 m². deben contar con dependencias básicas (zona de ingreso, sanitarios, sector sucio, depósito de insumos, sala de cocción, fermentación, maduración, llenado y producto terminado), garantizando higiene, seguridad y aislamiento de procesos.
- **Expendio y recarga de cerveza:** Superficie mínima de 10 m². Debe contar con cámara o mantenedor de frío, área de recarga y sector exclusivo para la limpieza obligatoria de envases retornables, con provisión de agua caliente y fría y condiciones edilicias sanitarias.
- **Elaboración de gin:** Superficie mínima de 40 m². Sala de destilación con Ventilación reforzada, almacenamiento seguro, control de alcohol y análisis básicos.
- **Elaboración de té:** Superficie mínima de 20 m². Área de mezcla y envasado, almacenamiento seco, ventilación adecuada y control de humedad.
- **Fabrica de hielo:** Superficie mínima de 30 m². Línea de producción con agua potable certificada, almacenamiento frío y envases cerrados.
- **Fabrica de agua envasada:** Superficie mínima de 30 m². Línea de producción y envasado, almacenamiento frío, control microbiológico y rotulado conforme al CAA.
- **Fraccionamiento:** Superficie mínima de 10 m². Área cerrada, mesa inerte y envasadora, con rotulado obligatorio.
- **Establecimientos elaboradores de sales y condimentos saborizados:** Superficie mínima de 20 m². Área seca, baja humedad, envases herméticos y rotulado con ingredientes.

AN.

- **Depósitos con venta mayor y menor:** Superficie mínima de 50 m². Estanterías, circulación segura, control de incendios y trazabilidad de lotes.
- **Vendedores ambulantes en la vía pública:** superficie mínima de 6 m² por módulo. Se entiende por vendedores ambulantes aquellos que realizan expendio de alimentos en la vía pública, sin local fijo, mediante bandejas, chulengos o mesadas desmontables. Para esta actividad se requiere autorización de la Dirección General de Comercio, Industria y Bromatología.
- **Puestos gastronómicos en espacios feriales:** superficie mínima de 10 m². Se entiende por puestos gastronómicos aquellos destinados a la elaboración y expendio de alimentos dentro de espacios habilitados para la actividad ferial, conforme a la Ordenanza Municipal N° 6361/2024. Su funcionamiento requiere permiso específico de la Dirección General de Comercio, Industria y Bromatología, que autoriza la actividad y define los productos autorizados para la venta.
- **Grow Shop (Tiendas de cultivo e insumos):** Los establecimientos destinados al asesoramiento y venta de insumos para el cultivo y al expendio de productos derivados de la semilla de cáñamo industrial con uso alimenticio (harina y aceite), deberán contar con habilitación municipal conforme a la Ordenanza Municipal N° 6553/2025. Su funcionamiento requiere inscripción en el Registro Municipal de Grow Shop (RMGS) y cumplimiento estricto de las disposiciones del Código Alimentario Argentino (CAA) y normativas municipales vigentes.
- **Unidades Gastronómicas Móviles (UGM):** Se entiende por Unidades Gastronómicas Móviles a todo vehículo transportado sobre ruedas por tracción mecánica, tanto propia como externa, destinado a la elaboración, fraccionamiento y expendio de productos alimenticios. Su funcionamiento requiere autorización municipal específica y permiso otorgado por la Dirección General de Comercio, Industria y Bromatología, conforme a la normativa vigente. Las UGM deben cumplir con condiciones estructurales y sanitarias mínimas: trailer con luces reglamentarias, habilitación bromatológica, pileta con desagüe, tanques de agua potable y de recolección, heladera para conservación de perecederos, revestimientos interiores lavables, instalaciones de gas y electricidad realizadas por profesionales matriculados, utensilios descartables y biodegradables, y prohibición de cocción a leña o carbón.

AN.

4.2 Separación de zonas críticas:

- Ingreso de personal con filtros sanitarios (lavamanos a pedal o rodilla, lavabotas, pediluvio, dispensers de jabón y toallas descartables).
- Ingreso exclusivo de materia prima, separado del acceso de personal y clientes.
- Depósitos diferenciados para materia prima, insumos de elaboración/empaque y artículos de limpieza (este último en cuarto cerrado)

con llave).

- Espacios de elaboración con mesadas de acero inoxidable y equipamiento específico según rubro.
- Espacios de comercialización separados físicamente del área de elaboración, con mobiliario exhibidor y baños públicos diferenciados.

4.3 Infraestructura sanitaria y de higiene:

- Baños y vestuarios separados por sexo, con armarios para ropa de trabajo y ropa de calle.
- Lavamanos en cada acceso a zonas críticas, con accionamiento no manual.
- Cestos de residuos con tapa en todas las áreas, receptáculos diferenciados para residuos internos y externos.
- Implementación obligatoria de BPM, POES y HACCP como sistemas de gestión de calidad.
- Personal con carnet de manipulador de alimentos vigente y capacitación continua en higiene y seguridad alimentaria.
- Las Unidades Gastronómicas Móviles deben cumplir con las condiciones estructurales y sanitarias mínimas establecidas por normativa municipal. No cuentan con baños propios; el uso de sanitarios externos habilitados es válido siempre que estén disponibles en el área de emplazamiento.

4.4 Vestuarios, baños, depósitos y accesos

- Vestuarios obligatorios para personal, con espacios de cambio de ropa y armarios diferenciados.
- Baños exclusivos para personal en áreas de producción, y baños públicos en áreas de comercialización.
- Depósitos de materia prima (con frío cuando corresponda), insumos de elaboración/empaque y artículos de limpieza con acceso restringido.
- Accesos diferenciados:
 - Puerta exclusiva para ingreso de personal.
 - Puerta exclusiva para ingreso de materia prima.
 - Puerta exclusiva para clientes en sector de comercialización.
 - Señalización clara de circulación interna para evitar cruces entre áreas limpiezas y sucias.

AN.

4.5 Particularidades por rubro:

Si bien los requisitos técnicos generales aquí establecidos constituyen la base común para casi todas las cocinas y establecimientos de alimentos, cada rubro presenta particularidades específicas que deben observarse:

- Restaurantes y despensas: exigencias adicionales en áreas de atención al

público y manipulación de alimentos listos para consumo.

- Carnicerías y cámaras frigoríficas: condiciones específicas de conservación, gancheras, ozonizadores y prohibiciones de mezcla de productos incompatibles.
- Abastecedores mayoristas: infraestructura de almacenamiento en gran escala, con separación estricta de productos y prohibición de venta directa al público.
- Unidades Gastronómicas Móviles (UGM): requisitos estructurales y sanitarios propios de vehículos, con limitaciones en la elaboración y expendio de productos, prohibición de cocción a leña o carbón, y obligación de utilizar utensilios descartables y biodegradables.
- Cocinas comunitarias: parámetros de uso compartido, filtros sanitarios reforzados y presencia de director técnico para garantizar BPM, POES y HACCP.
- Vendedores ambulantes móviles y puestos fijos callejeros: se rigen por las condiciones específicas establecidas en el punto 3.3 y las superficies definidas en el 4.1.3. particularidades: adaptación de filtros sanitarios y depósitos a escala reducida, prohibición de elaboración de productos de alta complejidad, obligación de contar con frío portátil o equipamiento equivalente.
- Puestos gastronómicos en espacios feriales: deben cumplir con permisos específicos mencionados anteriormente, con requisitos de higiene reforzada, separación de áreas y trazabilidad de productos autorizados para la venta.
- Grow Shop: establecimientos destinados a la venta de insumos de cultivo y productos derivados de la semilla de cáñamo industrial con uso alimentario (harina y aceite). Particularidades: inscripción en el Registro según lo establecido por la normativa vigente, cumplimiento estricto del Código Alimentario Argentino y prohibición de cualquier procesamiento de cáñamo industrial en el local.
- Pescaderías: superficie mínima de 30 m². Particularidades: diferenciación interna entre pescado fresco (exhibido en hielo en escamas), pescado congelado (cámara de congelados y exhibidores cerrados) y moluscos bivalvos (almacenamiento diferenciado, controles sanitarios reforzados y trazabilidad de origen).

Los requisitos generales aquí establecidos constituyen el piso mínimo obligatorio para la habilitación y funcionamiento de cocinas y establecimientos de alimentos en la ciudad de Ushuaia. Su cumplimiento es exigible en todos los casos y debe ser verificado por la autoridad de aplicación en cada instancia de inspección. Las particularidades específicas de cada rubro, desarrolladas en el Capítulo IV, se interpretan siempre como complemento de estos parámetros generales, nunca como sustitución.

Capítulo IV

Requisitos Específicos de Habilitación Comercial por Rubro

(Desarrollo técnico-edilicio y bromatológico de cada actividad)

Introducción:

En el marco de las competencias propias del órgano de contralor bromatológico, el presente capítulo establece exigencias específicas aplicables a cada rubro de actividad comercial alimenticia. Se desarrollan criterios de infraestructura edilicia mínima, condiciones higiénico-sanitarias y pautas de manipulación de alimentos, con el objeto de garantizar la seguridad alimentaria y la protección de la salud pública.

Las disposiciones contenidas en este capítulo se refieren exclusivamente a las exigencias técnicas y bromatología de cada actividad. Las exigencias de carácter comercial, urbanístico o de obras se encuentran reguladas por sus respectivas normativas específicas y no forman parte del presente desarrollo. En consecuencia, lo aquí dispuesto debe interpretarse como complemento de los requisitos generales establecidos en el Capítulo III, sin sustituir ni interferir con otras competencias normativas.

A. Elaboración y expendio gastronómico

A.1 Restaurantes y despensas:

Restaurantes:

Descripción edilicia:

- Locales de tercera clase, superficie mínima de 40 m².
- Cocina independiente del área de atención, con pisos impermeables, frisos sanitarios de 2 m, ventilación cruzada o mecánica.
- Mesadas de acero inoxidable, bachas de uso gastronómico con agua fría y caliente, cámara frigorífica anexa, ante cámara o heladera para descongelar.
- Servicios sanitarios para el personal y para el público, separados por sexo.
- Iluminación artificial uniforme, con artefactos protegidos contra rotura.

Productos habilitados:

- **Elaborar:** comidas preparadas en cocina propia (platos calientes y fríos), panificados simples, repostería básica.
- **Fraccionar:** fiambres, quesos, pan, productos secos en envases menores para consumo inmediato.

- **Comercializar:** bebidas, alimentos envasados, frutas y verduras frescas como acompañamiento.
- **Prohibiciones:** reutilización de sobras, elaboración de embutidos o derivados sin habilitación específica.

Despensas:

Descripción edilicia:

- Locales de superficie reducida (mínimo 12 m²), destinados al expendio directo.
- Pisos impermeables, paredes lavables, ventilación natural.
- Mostrador lavable, heladera comercial para lácteos y fiambres, estanterías metálicas o en su defecto, de un material lavable, no poroso, de fácil higienización elevadas.
- Servicios sanitarios para el personal, pudiendo compartirse con vivienda contigua si cumple con las condiciones de higiene.
- Iluminación artificial suficiente, con artefactos protegidos.

Productos:

- **Elaborar:** no está autorizado.
- **Fraccionar (al momento del expendio):** pan, productos secos en envases menores.
- **Comercializar:** alimentos envasados, bebidas, productos de almacén, frutas y verduras frescas en pequeña escala.
- **Prohibiciones:** fraccionamiento de carnes, elaboración de comidas, tenencia de animales.

A.2 Cocinas Comunitarias:

AM

Ordenanza Municipal N° 6423/2024- *Creación e implementación de Cocinas Comunitarias.*

Las Cocinas Comunitarias son establecimientos de uso compartido entre dos o más elaboradores, donde se realizan tareas de elaboración, fraccionamiento, envasado, almacenamiento y/o comercialización de alimentos, según lo establecido en el artículo 152 tris del Código Alimentario Argentino (CAA). Su objeto es brindar espacios comunitarios para elaboradores de baja escala productiva que no cuenten con instalaciones propias, garantizando condiciones higiénico-sanitarias adecuadas en la ciudad de Ushuaia.

Requisitos de habilitación:

Infraestructura edilicia (Art.3):

- Paredes y techos con terminación sanitaria, lisos, impermeables y fáciles de limpiar.
- Ventanas con malla anti-insectos y aberturas diseñadas para evitar acumulación de suciedad.
- Pisos lavables, antideslizantes, con desagües sanitarios y rejillas con trampa de sólidos.
- Iluminación LED o fluorescente con protección anti-estallido; cableado seguro.
- Equipamiento de material apto, desmontable y fácil de higienizar.
- Depósito de frío para materias primas y viveros para recursos marinos vivos (si correspondiere).
- Ventilación adecuada para evitar condensación y olores.
- Implementación de **BPM, POES, HACCP** según requerimiento de la Dirección General de Comercio, Industria y Bromatología que considere pertinente según los productos que se elaboren en la cocina.

Espacios funcionales (Art. 4):

- Ingreso exclusivo para productores/as.
- Baños/vestuarios diferenciados con armarios para ropa de calle y de trabajo.
- Depósito de artículos de limpieza y desinfección.
- Ingreso exclusivo de materia prima y depósitos específicos (frío, insumos, viveros si correspondiere).
- Área de elaboración equipada con mesadas de acceso inoxidable, marmita, envasadora al vacío, rotulada, balanza y utensilios.
- Filtros sanitarios, lavamanos a pedal, lavabotas, pediluvios y cestos con tapa.
- Espacio de comercialización con mobiliario exhibidor, baños públicos y oficina administrativa.

Personal requerido (Art. 5):

- 
- Director técnico profesional en alimentos, responsable de procesos y aplicación de HACCP.
 - Un operario capacitado por turno, encargado de asistir a elaboradores y manejar equipos críticos.
 - Un administrativo por turno, para asistencia técnica y gestión documental.

Capacidad y densidad (Art. 6):

- Máximo de dos elaboradores por turno, acompañados por el operario capacitado.
- Dimensiones normadas por el Departamento Ejecutivo Municipal.

Ámbito de desarrollo (Art. 7):

- Pueden funcionar bajo órbita municipal, universitaria, civil, social o empresarial.
- Espacios destinados a producción, acompañamiento y asistencia técnica.

Objetivo productivo (Art. 8):

- Procesar, elaborar y fraccionar todo tipo de alimentos, siempre que se cuente con equipamiento adecuado para garantizar inocuidad.

Requisitos de elaboradores (Art. 9-11):

- Carnet de Manipulador de Alimentos expedido por la Dirección General de Comercio, Industria y Bromatología.
- Inscripción en los Registros Nacionales, Provinciales y Municipales vigentes.
- Capacitación continua en higiene y seguridad alimentaria, certificada por entes locales o nacionales.
- Prohibición de participar en actividades si presentan síntomas o lesiones que comprometan la sanidad de los alimentos.

Registro y control (Art. 12-14):

- Creación del Registro de Cocinas Comunitarias en el ámbito municipal.
- Facultades del Departamento Ejecutivo Municipal para inscripción, habilitación y control.
- Posibilidad de convenios con el Ministerios de Salud Provincial para habilitación conjunta.

A.3 Servicio de desayuno con servicio (B&B)

Descripción edilicia:

Ah.

- **Superficie:** mínimo 10 m² en la cocina. Son locales destinados a la prestación de desayunos en establecimientos tipo *Bed & Breakfast*.
- Debe contar con área de preparación equipada, barra de autoservicio protegida y salón mínimo para atención al público.
- **Pisos:** impermeables y antideslizantes.
- **Paredes:** lavables hasta 2 m de altura.
- **Ventilación:** natural cruzada o mecánica.
- **Iluminación:** artificial uniforme tipo led.
- **Sanitarios:** servicios sanitarios diferenciados para personal y clientes, con lavamanos.

Productos habilitados:

- **Elaborar:** desayunos simples (infusiones, panificados, jugos, acompañamientos básicos).
- **Fraccionar:** productos secos y panificados en envases menores para consumo inmediato.
- **Comercializar:** bebidas envasadas con trazabilidad de origen, panificados simples y acompañamientos autorizados.

Prohibiciones:

- Elaboración de comidas de alta complejidad (almuerzos o cenas completas).
- Uso de materias primas sin trazabilidad o sin control de frío.
- Tenencia de animales en el establecimiento.

A.4 Servicio de desayuno autoservicio (B&B)

Descripción edilicia:

- **Superficie:** mínima de 10 m² en la cocina. Locales destinados a la prestación de desayunos en establecimientos tipo *Bed & Breakfast*.
- Deben contar con área de preparación equipada, barra de autoservicio protegida y salón mínimo para atención al público.
- **Pisos:** impermeables y antideslizantes
- **Paredes:** lavables hasta 2 m de altura.
- **Ventilación:** natural cruzada o mecánica
- **Iluminación:** artificial uniforme tipo led.
- **Sanitarios:** servicios sanitarios con lavamanos.

Productos habilitados:

- **Elaborar:** desayunos simples (infusiones, panificados, jugos, acompañamientos básicos).
- **Fraccionar:** productos secos y panificados en envases menores para consumo inmediato.
- **Comercializar:** bebidas envasadas con trazabilidad de origen, panificados simples y acompañamientos autorizados.

Prohibiciones:

- Elaboración de comidas de alta complejidad (almuerzos o cenas completas).
- Uso de materias primas sin trazabilidad o sin control de frío.
- Tenencia de animales en el establecimiento.

AN.

A.5 Sushi (tradicional y vegano)

Descripción edilicia:

- **Superficie:** mínima de 20 m² destinada a la cocina. Locales especializados en la elaboración y expendio de sushi.
- Debe contar con cocina separada del salón de atención, cámaras de frío específicas para pescado y mariscos, y estricta separación de áreas de crudo y cocido.
- **Pisos:** impermeables y antideslizantes.
- **Paredes:** lavables hasta 2 m de altura.
- **Ventilación:** mecánica reforzada para extracción de vapores y olores.
- **Iluminación:** artificial uniforme tipo led.
- **Sanitarios:** servicios sanitarios diferenciados para personal y clientes con lavamanos.

Productos habilitados:

- **Elaborar:** sushi en todas sus variables (makis, nigiris, sashimis, rolls), utilizando materias primas frescas con trazabilidad de origen.
- **Fraccionar:** productos elaborados en el mismo local, en envases menores para consumo inmediato.
- **Comercializar:** sushi elaborado en el establecimiento, bebidas envasadas de origen y acompañamientos simples.

Prohibiciones:

- Elaboración de productos sin separación física entre áreas crudo/cocido.
- Conservación de pescado o mariscos sin cámaras de frío específicas.
- Tenencia de animales en el establecimiento.
- Uso de materias primas sin trazabilidad o sin control bromatológico.

AN-

A.6 Pancheria

Se diferencia de la venta de panchos porque permite la elaboración propia de salsas y acompañamientos, además de la producción de panchos.

Descripción edilicia:

- **Superficie:** mínima 10 m² en la sala de elaboración. Locales destinados a la elaboración y expendio de panchos.
- Debe contar con área de cocción equipada, mostrador de atención y sector de almacenamiento seguro de materias primas.
- **Pisos:** impermeables y antideslizantes.

- **Paredes:** lavables hasta 2 m de altura.
- **Ventilación:** mecánica o natural reforzada para extracción de vapores.
- **Sanitarios:** servicios sanitarios para el personal, con lavamanos de accionamiento no manual.

Productos habilitados:

- **Elaborar:** panchos y preparaciones simples con panificados y embutidos con trazabilidad de origen autorizados.
- **Fraccionar:** productos elaborados en el mismo local, en envases menores para consumo inmediato.
- **Comercializar:** panchos, bebidas envasadas con trazabilidad de origen y acompañamientos simples.
- Uso de aderezos caseros con autorización bromatológica previa.

Prohibiciones:

- Uso de derechos en envases familiares o reutilizables (solo sachets individuales).
- Elaboración de comidas de alta complejidad.
- Tenencia de animales en el establecimiento.
- Venta de productos sin trazabilidad o sin control bromatológico.

A.7 Venta de panchos

Descripción edilicia:

- **Superficie:** mínima de 5 m², con área de cocción equipada y mostrador lavable.
- **Pisos:** impermeables y antideslizantes.
- **Paredes:** lavables hasta 2 m de altura.
- **Ventilación:** mecánica o natural reforzada.
- **Sanitarios:** servicios sanitarios para el personal con lavamanos.

Productos habilitados:

- Elaborar y comercializar panchos simples con embutidos y panificados autorizados con trazabilidad de origen.
- Bebidas envasadas industrialmente con trazabilidad de origen.

Prohibiciones:

- Elaboración de comidas complejas.

AN

- Uso de aderezos caseros sin autorización bromatológica.
- Tenencia de animales en el establecimiento.

A.8 Pastelerías

Se diferencia de la confitería por el tipo de productos habilitados (repostería fina) y de la panadería porque no se centra en panificados básicos, sino en elaboraciones dulces de mayor complejidad.

La habilitación comercial de pastelerías se ajustará a las condiciones técnicas y edilicias establecidas en el Capítulo III, debiendo acreditarse el cumplimiento de requisitos bromatológicos específicos para la manipulación de productos dulces elaborados.

Descripción edilicia:

- **Superficie:** mínimo de 20 m² destinada a la sala de elaboración.
- Debe contar con zona de amasado, horno, bacha doble y cámaras de frío específicas para cremas y rellenos.
- **Pisos:** impermeables y antideslizantes, paredes lavables hasta 2 m de altura, ventilación mecánica o cruzada que evite condensación.
- **Iluminación:** artificial uniforme tipo led.
- **Sanitarios:** servicios sanitarios para el personal, con lavamanos de accionamiento no manual.

Productos habilitados:

- **Elaborar:** tortas, masas dulces, repostería fina, postres con cremas y rellenos.
- **Fraccionar:** productos elaborados en el mismo local, en envases menores para consumo inmediato.
- **Comercializar:** productos de repostería elaborados en el establecimiento, bebidas envasadas con trazabilidad de origen.

Am.

Prohibiciones:

- Elaboración de panificados a gran escala (propios de panadería).
- Uso de materias primas sin trazabilidad o sin control de frío.
- Tenencia de animales en el establecimiento.

A.9 Panaderías artesanales a baja escala

Descripción edilicia:

- **Superficie:** Mínima de 20 m² en la sala de elaboración, son locales destinados a la producción reducida de panificados para venta directa.
- Debe contar con área de amasado, horno, bacha y condiciones de higiene que aseguren la inocuidad del producto.
- **Pisos:** impermeables y antideslizantes.
- **Paredes:** lavables hasta 2 m de altura,
- **Ventilación:** natural cruzada o mecánica.
- **Iluminación:** artificial uniforme tipo led.
- **Sanitarios:** servicios sanitarios para el personal, con lavamanos de accionamiento no manual.

Productos habilitados:

- **Elaborar:** panificados simples y artesanales en pequeña escala, destinados a la venta directa.
- **Fraccionar:** productos elaborados en el mismo local, en envases menores para consumo inmediato.
- **Comercializar:** panificados propios, bebidas envasadas con trazabilidad de origen.

Prohibiciones:

- Producción en gran escala (propia de panaderías industriales)
- Elaboración de productos de repostería fina (propios de pastelerías).
- Tenencia de animales en el establecimiento.
- Uso de materias primas sin trazabilidad o sin control de calidad.

A.10 Despacho de pan (panificación)

Descripción edilicia:

- 
- **Superficie:** Locales de superficie mínima de 15 m², destinados exclusivamente al expendio de panificados provenientes de panaderías habilitadas.
 - **Pisos:** impermeables y antideslizantes.
 - **Paredes:** lavables de hasta 2 m de altura.
 - **Ventilación:** natural o mecánica. El mostrador debe ser lavable, separado físicamente del área de almacenamiento.
 - El establecimiento deberá disponer de exhibidores cerrados para panificados y servicios sanitarios para el personal, con lavamanos.
 - **Iluminación:** artificial uniforme tipo led.

Productos habilitados:

- **Comercializar:** panificados simples provenientes de panaderías habilitadas, acompañamientos autorizados y bebidas envasadas con trazabilidad de origen.
- **Fraccionar:** panificados en envases menores para consumo inmediato.
- **Elaborar:** no autorizado.

Prohibiciones:

- Elaboración de panificados en el mismo local.
- Conservación de productos perecederos sin equipamiento de frío habilitado.
- Venta de productos sin rótulo o sin trazabilidad de origen.
- Tenencia de animales en el establecimiento.

A.11 Venta de productos congelados (masas, empanadas, picas, facturas)

Descripción edilicia:

- **Superficie:** mínima de 15 m², con freezer o cámara de frío habilitada.
- **Pisos:** impermeables y antideslizantes.
- **Paredes:** lavables hasta 2 m de altura.

Productos habilitados:

- **Comercializar:** productos congelados con trazabilidad de origen (masas, empanadas, pizzas, facturas).
- **Fraccionar:** en envases menores para consumo inmediato.

Prohibiciones:

- Elaboración en el mismo local.
- Conservación sin equipamiento de frío habilitado.
- Venta de productos sin rótulo o trazabilidad.

AN.

A.12 Puestos gastronómicos en espacios feriales

Definición:

Se entiende por puestos gastronómicos aquellos destinados a la elaboración y expendio de alimentos dentro de espacios habilitados para la actividad ferial, conforme a la Ordenanza Municipal N° 6361/2024.

Su funcionamiento requiere permiso específico otorgado por la Dirección General de Comercio, Industria y Bromatología, que autoriza la actividad y define los productos habilitados para la venta.

Productos autorizados:

- **Preparaciones simples calientes:** Choripan sin aderezos (solo sachets individuales), tortillas parrilleras. La elaboración de estos productos se debe realizar en el exterior del establecimiento utilizado como espacio ferial.
- **Productos dulces y golosinas:** chocolates, caramelos, alfajores, galletitas envasadas industrialmente con rotulación de origen.
- **Infusiones:** café, mate cocido, servidos en vasos descartables, con agua potable certificada.
- **Panificados simples:** pan, facturas sin relleno de crema, bizcochos, bizcochuelos simples.
- **Huevos:** venta de maples crudos provenientes de establecimientos habilitados, con rótulo y trazabilidad de origen. Envases íntegros, limpios y protegidos del sol, humedad o contaminación ambiental.
- **Hierbas para infusiones:** envasadas y rotuladas, con almacenamiento seco y protegido.
- **Frutas y verduras frescas:** enteras o en porciones listas para consumo inmediato, con trazabilidad de origen.
- **Productos de pescadores artesanales:** pescados y mariscos frescos, acondicionados en hielo potable y en envases autorizados, con permiso habilitante de la Secretaría de Pesca y Acuicultura de la Provincia de Tierra del Fuego AELAS y Certificado del Laboratorio Provincial de Toxinas Marinas y Microbiología.

Condiciones generales:

- Todo expendio debe realizarse en envases descartables y biodegradables, evitando manipulación directa del alimento por parte del consumidor.
- El vendedor deberá contar con Carnet de Manipulador de Alimentos vigente.
- Los puestos móviles y fijos deberán estar habilitados por la Dirección General de Comercio, Industria y Bromatología, con inspecciones periódicas.
- Se exige trazabilidad de origen de la mercadería, acreditando procedencia de carnes, pescados, huevos, panificados y todo tipo de alimento industrializado que cumpla con lo establecido por el CAA y normativas vigentes.

AM

Prohibiciones:

- Elaboración y venta de alimentos de alto riesgo bromatológico (platos con salsas, postres con crema, embutidos caseros, comidas complejas).
- Expendio de productos sin trazabilidad ni rótulo.
- Uso de envases no descartables o no biodegradables.
- Venta de productos vencidos, en mal estado o sin control bromatológico.
- Venta de bebidas alcohólicas sin autorización expresa.
- Venta de bebidas alcohólicas en establecimientos públicos sin autorización expresa de la autoridad de control.
- Venta de bebidas alcohólicas a menores de 18 años.

Fundamentación de las prohibiciones por riesgo de ETA'S y toxinas marinas

Las prohibiciones en vendedores ambulantes y puestos gastronómicos feriales se sustentan en la necesidad de evitar contaminaciones y proteger al consumidor frente a **Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA'S) y toxinas naturales**.

Principales riesgos identificados:

- **Botulismo:** por *Clostridium botulinum* en conservas caseras o embutidos sin control.
- **Síndrome Uremico Hemolítico (SUH):** por *E. coli* enterohemorrágica en carnes mal cocidas o contaminación cruzada.
- **Triquinosis:** por *Trichinella spp.* en carne de cerdo y en embutidos y chacinados caseros sin inspección veterinaria.
- **Toxoplasmosis:** por *Toxoplasma gondii* en carnes o verduras contaminadas.
- **Salmonella:** en huevos o mayonesa casera sin refrigeración.
- **Listeriosis:** en postres con crema o lácteos sin cadena de frío.
- **Vibrio:** en mariscos frescos sin hielo potable ni control bromatológico.
- **Marea Roja:** intoxicaciones por toxinas marinas acumuladas en moluscos y mariscos:
 - **Paralíticas (PSP):** saxitoxinas → hormigueo, parálisis respiratoria.
 - **Diarreicas (DSP):** ácido okadoico → diarrea, dolor abdominal.
 - **Neurotóxicas (NSP):** brevetoxinas → mareos, dificultad respiratoria.
 - **Amnésicas (ASP):** ácido domoico → pérdida de memoria, confusión.

Anexo Técnico- Principales ETA'S y toxinas asociadas a alimentos no autorizados

Agente / Toxina	Alimento asociado	Riesgo para la salud
Clostridium botulinum	Conservas caseras, embutidos sin control	Botulismo: parálisis muscular, riesgo vital por insuficiencia respiratoria
Salmonella spp.	Huevos, mayonesas caseras, pollo mal cocido	Gastroenteritis, fiebre, diarrea grave
Escherichia coli enterohemorrágica	Carne picada mal cocida, contaminación cruzada	Síndrome Urémico Hemolítico (SUH): insuficiencia renal, anemia hemolítica
Listeria monocytogenes	Lácteos y postres con	Listeriosis: meningitis, abortos

	crema sin cadena de frío	espontáneos en embarazadas
Trichinella spp.	Carne de cerdo mal cocida, embutidos y chacinados caseros	Triquinosis: fiebre, dolores musculares, riesgo cardíaco
Toxoplasma gondii	Carnes y verduras mal lavadas	Toxoplasmosis: riesgo en embarazadas, afecciones neurológicas
Vibrio parahaemolyticus	Mariscos frescos sin hielo potable	Gastroenteritis aguda, diarrea, vómitos
Marea Roja – Saxitoxinas, Ácido Okadoico, Brevetoxinas, Ácido Domoico	Moluscos y mariscos contaminados	Intoxicaciones paráliticas, diarreicas, neurotóxicas y amnésicas

Ejemplos prácticos de las prohibiciones:

- Una conserva casera sin control puede vehiculizar *Clostridium botulinum*, causando **botulismo**.
- Un choripán con mayonesa casera puede transmitir microorganismos patógenos como *Salmonella spp.* o *E. coli productora de la toxina shiga*, derivando en diarreas graves **Salmonelosis o SUH**.
- Carne de cerdo mal cocida, embutidos o chacinados caseros en ferias puede transmitir *Trichinella*, generando **Triquinosis**.
- Verduras frescas sin lavado adecuado pueden vehiculizar *Toxoplasma gondii*.
- Mariscos sin certificado de **toxinas marinas** pueden provocar **intoxicaciones paralizantes** por **Marea Roja**.

AN.

A.13 Parrillas

Descripción edilicia:

- **Superficie:** mínima de 20 m². Locales destinados a la elaboración y expendio de carnes asadas.
- Debe contar con área de cocción equipada con parrilla y ventilación reforzada mediante extractores o campanas de humo.
- Salon de atención al público separado de la zona de cocción.

- Cámaras de frío específicas para almacenamiento de carnes crudas y productos perecederos.
- **Pisos:** impermeables y antideslizantes.
- **Paredes:** lavables hasta 2 m de altura.
- **Iluminación:** artificial uniforme tipo led.
- **Sanitarios:** servicios sanitarios diferenciados para personal y clientes con lavamanos.

Productos habilitados:

- **Elaborar:** carnes asadas, acompañamientos simples (ensaladas, papas fritas, pan).
- **Fraccionar:** productos elaborados en el mismo local, en envases menores para consumo inmediato.
- **Comercializar:** carnes asadas, bebidas envasadas de origen y acompañamientos autorizados.

Prohibiciones:

- Cocción con leña o carbón en espacios cerrados sin ventilación adecuada.
- Conservación de carnes sin cámaras de frío específicas.
- Tenencia de animales en el establecimiento.
- Uso de materias primas sin trazabilidad o sin control bromatológico.

A.14 Sandwicherías

Descripción edilicia:

- **Superficie:** mínima de 10 m² en la sala de elaboración. Locales destinados a la preparación y expendio de sándwiches.
- Debe contar con sector de cocción, mostrador de atención y espacio reducido para almacenamiento de insumos.
- **Pisos:** impermeables y antideslizantes.
- **Paredes:** lavables hasta 2 m de altura.
- **Ventilación:** natural cruzada o mecánica que asegure la extracción de vapores y olores.
- **Iluminación:** artificial uniforme tipo led.
- **Sanitarios:** servicios sanitarios para el personal, con lavamanos.

Productos habilitados:

- **Elaborar:** sándwiches simples y preparados en el mismo local, utilizando materias primas con trazabilidad.
- **Fraccionar:** productos elaborados en envases menores para consumo inmediato.

AN.

- **Comercializar:** sandwiches, bebidas envasadas con trazabilidad de origen y acompañamientos autorizados.

Prohibiciones:

- Elaboración de comidas de alta complejidad o platos principales.
- Uso de materias primas sin trazabilidad o sin control de calidad.
- Tenencia de animales en el establecimiento.
- Conservación de productos perecederos sin equipamiento de frío adecuado.

A.15 Hamburgueserías

Descripción edilicia:

- **Superficie:** mínima de 20 m². Locales destinados a la elaboración y expendio de hamburguesas.
- Debe contar con área de cocción diferenciada, mostrador de servicio y espacio seguro para almacenamiento de materias primas.
- **Pisos:** impermeables y antideslizantes.
- **Paredes:** lavables hasta 2 m de altura.
- **Ventilación:** reforzada mediante extractores o ventilación cruzada, adecuada para cocción de carnes y frituras.
- **Iluminación:** artificial uniforme tipo led.
- **Sanitarios:** servicios sanitarios para el personal con lavamanos.

Productos habilitados:

- **Elaborar:** hamburguesas de carne, pollo, pescado o vegetales, acompañamientos simples (papas fritas, ensaladas básicas).
- **Fraccionar:** productos elaborados en el mismo local, en envases menores para consumo inmediato.
- **Comercializar:** hamburguesas, bebidas envasadas y acompañamientos autorizados.

AN.

Prohibiciones:

- Elaboración de embutidos o derivados sin habilitación.
- Conservación de carnes fuera de cámara de frío.
- Tenencia de animales en el establecimiento.
- Uso de materias primas sin trazabilidad o sin control bromatológico.

A.16 Rotiserías

Descripción edilicia:

- **Superficie:** mínima de 20 m² en la cocina. Locales destinados a la elaboración y expendio de comidas listas para consumo inmediato.
- Debe contar con cocina independiente del salón de expendio, equipada con mesadas de acero inoxidable, horno, bacha doble y cámaras de frío específicas para conservación de alimentos preparados.
- **Pisos:** impermeables y antideslizantes.
- **Paredes:** lavables hasta 2 m de altura.
- **Ventilación:** mecánica reforzada para extracción de vapores y olores.
- **Iluminación:** artificial uniforme tipo led.
- **Sanitarios:** servicios sanitarios para el personal con lavamanos.

Productos habilitados:

- **Elaborar:** comidas rápidas y platos preparados para consumo inmediato (pollo al horno, empanadas, tartas, guisos simples).
- **Fraccionar:** productos elaborados en el mismo local, en envases menores para consumo inmediato.
- **Comercializar:** comidas listas para consumo, bebidas envasadas de origen y acompañamientos simples.

Prohibiciones:

- Elaboración de embutidos, chacinados o derivados sin habilitación.
- Conservación de alimentos preparados fuera de cámaras de frío.
- Tenencia de animales en el establecimiento.
- Uso de materias primas sin trazabilidad o sin control bromatológico.

AM.

A.17 Heladerías

Descripción edilicia:

- **Superficie:** mínima de 20 m². Sala de elaboración con cámaras de frío específicas, vitrinas cerradas de exhibición y procedimientos de higiene reforzados para garantizar la inocuidad de los productos.
- **Ventilación:** adecuada.
- **Pisos y paredes:** lavables.
- Bacha doble para utensilios y sector exclusivo de almacenamiento de materias primas congeladas.

Productos habilitados:

- Helados artesanales y/o industriales elaborados con materias primas autorizadas, según lo establecido en el CAA.
- Postres congelados simples (granizados, sorbetes, paletas de agua o leche).
- Helados veganos o sin TACC, siempre que cuenten con sector diferenciado de manipulación y rotulado específico.
- Coberturas y salsas industrializadas con trazabilidad de origen.
- Envases descartables o biodegradables para expendio directo al público.

Prohibiciones:

- Elaboración y venta de helados con huevo crudo o sin pasteurizar.
- Uso de leche o derivados sin trazabilidad ni control bromatológico.
- Incorporación de alcohol en helados sin autorización expresa.
- Venta de productos vencidos, en mal estado o sin control de temperatura.
- Uso de envases reutilizados o no aptos para contacto con alimentos.
- Venta a menores de edad de productos con alcohol agregado.

A.18 Patio de comidas a cielo abierto

Condiciones edilicias:

Superficie mínima: 20 m². Espacio destinado a la instalación de múltiples puestos gastronómicos, con sector común de circulación segura, provisión de agua potable, sistema de recolección diferenciada de residuos, sanitarios habilitados para público y personal, y condiciones bromatológicas compartidas bajo supervisión de la Dirección General de Comercio, Industria y Bromatología.

Productos habilitados:

- Preparaciones gastronómicas listas para consumo inmediato, elaboradas en puestos habilitados dentro del patio.
- Bebidas en envases originales cerrados o dispensadas desde máquinas habilitadas.
- Productos complementarios de panificación, pastelería y comidas rápidas, siempre que provengan de establecimientos habilitados.
- Envases descartables o biodegradables para expendio directo al público.

Prohibiciones:

- Elaboración de alimentos sin sector habilitado dentro del patio.
- Uso de agua no potable para preparación o limpieza.
- Venta de productos sin control de temperatura o sin trazabilidad de origen.
- Cocción con leña o carbón en espacios abiertos sin autorización específica.
- Comercialización de bebidas alcohólicas sin permiso municipal.

B. Cafeterías e infusiones

B.1 Cafeterías

Descripción edilicia:

- **Superficie:** mínima de 30 m². Locales destinados al expendio de café y bebidas calientes.
- Debe contar con barra de servicio y salón de atención al público.
- **Pisos:** impermeables y antideslizantes.
- **Paredes:** lavables hasta 2 m de altura.
- **Ventilación:** adecuada para las máquinas de café y equipos eléctricos, con extractores o ventilación cruzada.
- **Iluminación:** artificial uniforme tipo led.
- **Sanitarios:** servicios sanitarios diferenciados para clientes y personal, con lavamanos de accionamiento no manual.

Productos habilitados:

- **Elaborar:** café, infusiones, bebidas calientes, acompañamientos simples (panificados, galletitas, medialunas).
- **Fraccionar:** productos secos y panificados en envases menores para consumo inmediato.
- **Comercializar:** bebidas envasadas, productos de pastelería o panadería provenientes de establecimientos habilitados.

Prohibiciones:

Am.

- Elaboración de comidas de alta complejidad (platos principales, almuerzos o cenas).
- Uso de materias primas sin trazabilidad o sin control de calidad.
- Tenencia de animales en el establecimiento.

B.2 Café Express

Descripción edilicia:

- **Superficie:** mínima de 15 m². Locales destinados al expendio rápido de café y bebidas calientes.
- Espacio reducido con barra de servicio y área de preparación.
- **Pisos:** impermeables y antideslizantes.
- **Paredes:** lavables hasta 2 m de altura.
- **Ventilación:** adecuada para equipos de café y máquinas eléctricas, con extractores o ventilación cruzada.
- **Iluminación:** artificial uniforme tipo led.

- **Sanitarios:** servicios sanitarios para el personal, con lavamanos de accionamiento no manual.

Productos habilitados:

- **Elaborar:** café, infusiones y bebidas calientes de preparación inmediata.
- **Fraccionar:** productos secos y panificados en envases menores para consumo inmediato.
- **Comercializar:** café, infusiones, bebidas envasadas con trazabilidad de origen y acompañamientos simples (galletitas, medialunas, medialunas con jamón y queso, tostados, galletas, masas secas).

Prohibiciones:

- Elaboración de comidas de alta complejidad o platos principales.
- Uso de materias primas sin trazabilidad o sin control de calidad.
- Tenencia de animales en el establecimiento.

B.3 Café Concert

Descripción edilicia:

- **Superficie:** mínima de 40 m². Locales destinados al expendio de café y bebidas calientes.
- Incluyen barra de servicio y salón con capacidad para actividades culturales o artísticas.
- **Pisos:** impermeables y antideslizantes.
- **Paredes:** lavables hasta 2 m de altura.
- Condiciones acústicas conforme al Código de Planeamiento Urbano, y normativas vigentes, sobre aislamiento sonoro adecuado.
- **Ventilación:** reforzada para equipos eléctricos y de cocina, con extractores o ventilación cruzada.
- **Iluminación:** artificial uniforme tipo led.
- **Sanitarios:** servicios sanitarios diferenciados para clientes y personal, con lavamanos de accionamiento no manual.

Productos habilitados:

- **Elaborar:** café, infusiones, bebidas calientes, acompañamientos simples (panificados, galletitas, medialunas).
- **Fraccionar:** productos secos y panificados en envases menores para consumo inmediato.
- **Comercializar:** bebidas envasadas, productos de pastelería o panadería provenientes de establecimientos habilitados.

AN.

Prohibiciones:

- Elaboración de comidas de alta complejidad (platos principales, almuerzos o cenas).
- Uso de materias primas sin trazabilidad o sin control de calidad.
- Tenencia de animales en el establecimiento.
- Realización de espectáculos sin cumplir con las condiciones acústicas y de seguridad establecidas por la normativa vigente.

B.4 Venta de café al paso

Descripción edilicia:

- **Superficie:** mínima 10 m², con barra de servicio y área de preparación reducida.
- **Pisos:** impermeables y antideslizantes.
- **Paredes:** lavables hasta 2 m de altura.
- **Ventilación:** adecuada para equipos eléctricos.

Productos habilitados:

- Elaborar café, infusiones y bebidas calientes de preparación inmediata.
- Comercializar acompañamientos simples (galletitas, medialunas, medialunas con jamón y queso, tostados, galletas, masas secas) provenientes de establecimientos habilitados.

Prohibiciones:

- AN.
- Elaboración de comidas de alta complejidad.
 - Uso de materias primas sin trazabilidad.
 - Tenencia de animales en el establecimiento.

C. Conservas, naturales y condimentos

C.1 Venta de conservas

Descripción edilicia:

- Superficie: mínima de 12 m², destinados exclusivamente al expendio de conservas alimenticias.
- Pisos: impermeables y antideslizantes.

- Paredes: lavables hasta a m de altura.
- Ventilación: natural o mecánica.
- Iluminación: artificial uniforme tipo led.
- Sanitarios: servicios sanitarios para el personal con lavamanos.
- El área de almacenamiento deberá disponer de estanterías metálicas o lavables, elevadas del piso, y diferenciadas por tipo de producto para evitar contaminación cruzada.

Condiciones técnicas bromatológicas:

- Las conservas deberán provenir de establecimientos habilitados que garanticen el tratamiento térmico en autoclave, alcanzando temperaturas de seguridad entre 115°C y 121°C, según el tipo de productos y envase.
- Se exigirá la verificación periódica mediante estufa de cultivo, destinada al control microbiológico de muestras representativas de cada lote.
- Los registros de temperatura, presión y tiempo de cada ciclo de autoclave deberán estar disponibles para inspección bromatológica.

Productos habilitados:

- **Comercializar:** conservas vegetales, cárnicas o mixtas en envases cerrados y rotulados, con trazabilidad de origen y habilitación bromatológica vigente.
- **Fraccionar:** no autorizado.
- **Elaborar:** no autorizado en el mismo local.

Prohibiciones:

- Elaboración de conservas sin habilitación específica de planta elaboradora.
- Venta de productos sin rótulo, sin trazabilidad o sin procedencia acreditada.
- Tenencia de animales en el establecimiento.
- Almacenamiento conjunto con productos no alimenticios o sustancias químicas.

AN.

C.2 Herboristería/ Productos naturales

Descripción edilicia:

- **Superficie:** mínima de 12 m², con estanterías metálicas o lavables elevadas del piso.
- **Pisos:** impermeables.
- **Paredes:** lavables hasta 2 m de altura.
- **Ventilación:** natural o mecánica.

Productos habilitados:

- **Comercializar:** hierbas para infusiones, especias, productos naturales envasados con trazabilidad de origen.
- **Fraccionar:** hierbas secas en envases menores autorizados.

Prohibiciones:

- Elaboración de preparados medicinales sin autorización.
- Venta de productos sin rótulo o sin procedencia acreditada.
- Venta de productos que no se encuentren incorporados al CAA.

C.3 Elaboración de sales y condimentos saborizados

Descripción edilicia:

- **Superficie:** mínima de 20 m² en la sala de producción. Locales destinados a la elaboración, mezcla y fraccionamiento de sales y condimentos saborizados.
- Debe contar con área de recepción de materias primas, sector de mezcla y saborización, sala de fraccionamiento y depósito de producto terminado.
- Equipamiento obligatorio: mezcladoras, balanzas certificadas, envases aptos para contacto con alimentos.
- **Pisos:** impermeables y antideslizantes.
- **Paredes:** lavables hasta 2 m de altura.
- **Ventilación:** natural o mecánica que evite acumulación de polvillo.
- **Iluminación:** artificial uniforme tipo led.
- **Sanitarios:** servicios sanitarios para el personal con lavamanos.

AN.

Productos habilitados:

- **Elaborar:** sales saborizadas (con hierbas, especias, cítricos deshidratados) y condimentos mezclados.
- **Fraccionar:** en envases herméticos aptos para contacto con alimentos.
- **Comercializar:** productos elaborados en el establecimiento, en envases rotulados conforme al Código Alimentario Argentino.

Prohibiciones:

- Uso de aditivos o hierbas no autorizadas por el CAA.
- Fraccionamiento en envases sin rótulo.
- Tenencia de animales en el establecimiento.
- Venta de productos sin trazabilidad o sin control bromatológico.

D. Producción y expendio de bebidas

D.1 Fábrica de cervezas

Descripción edilicia:

- **Superficie:** mayor a 60 m².
- Debe contar con dependencias obligatorias: zona de ingreso, sanitarios, sector sucio, depósito de insumos, sala de cocción, fermentación, maduración, llenado y producto terminado, además de pasillos y dependencias complementarias.
- Cámaras de frío específicas para conservación de materias primas y producto terminado.
- **Ventilación:** mecánica reforzada en sala de cocción y fermentación, con extractores y campanas.
- **Iluminación:** artificial uniforme tipo led.
- **Sanitarios:** servicios sanitarios completos para el personal, con ante baño y vestidor.

Productos habilitados:

- **Elaborar:** cerveza artesanal en todas sus variedades, con insumos trazables.
- **Fraccionar:** en botellas, barriles y envases aptos y autorizados para contacto con alimentos.
- **Comercializar:** cerveza propia, expendio al mostrador.

Prohibiciones:

- Elaborar sin cumplir requisitos edilicios y sanitarios
- Uso de insumos sin trazabilidad.
- Venta a menores de edad.

AM

D.2 Micro-fábricas de cerveza artesanal

Descripción edilicia:

- **Superficie:** locales comerciales de hasta 60 m², con un lado mínimo de 5 m.
- Dependencias obligatoria: zona de ingreso (mínimo 2 m²), sanitarios (mínimo 4,5 m²), sector sucio (mínimo 5 m²), sala de cocción (mínimo 9 m²), fermentación (mínimo 6 m²), maduración (mínimo 10 m²), llenado y producto terminado (mínimo 6 m²).
- Depósito de insumos opcional según volumen de producción.
- **Pisos:** impermeables

- **Paredes:** lavables
- **Ventilación:** mecánica en sala de cocción.
- **Iluminación:** tipo led.

Productos habilitados:

- **Elaborar:** cerveza artesanal en pequeña escala.
- **Fraccionar:** en botellas y barriles aptos para contacto con alimentos.
- **Comercializar:** expendio al mostrador.

Prohibiciones:

- Elaboración sin cumplir requisitos mínimos de superficie y dependencias.
- Uso de envases sin higiene adecuada.
- Venta a menores de edad.

D.3 Expendio y recarga de cerveza

Descripción edilicia:

- **Superficie:** mínima de 10 m². Locales destinados al expendio y recarga de cerveza artesanal.
- Debe contar con cámara o mantenedor de frío, sector exclusivo para limpieza de envases retornables, con provisión de agua fría y caliente.
- Sector de lavado interior de envases con superficie mínima de 4 m², piñera conectada a la red cloacal, agua caliente a 80 °C, mangueras sanitarias y rejilla de baldeo.

Productos habilitados:

- **Fraccionar:** cerveza artesanal en envases retornables aptos para contacto con alimentos.
- **Comercializar:** expendio exclusivo al mostrador y recarga de botellones de vidrio o acero inoxidable.

Prohibiciones:

- Recarga de envases sin proceso previo de higiene.
- Uso de envases no rotulados o sin leyendas obligatorias de consumo responsable.
- Venta a menores de edad.

D.4 Venta de bebidas con y sin alcohol

Descripción edilicia:

AM.

- **Superficie:** mínima de 15 m², con depósito diferenciado para bebidas.
- **Pisos:** impermeables.
- **Paredes:** lavables hasta 2 m de altura.
- Exhibidores abiertos o cerrados
- Heladeras comerciales para bebidas frías

Productos habilitados:

- **Comercializar:** bebidas envasadas con y sin alcohol, con trazabilidad de origen.

Prohibiciones:

- Venta de bebidas alcohólicas a menores de 18 años.
- Fraccionamiento de bebidas en el mismo local.
- Tenencia de animales en el establecimiento.

D.5 Elaboración de gin artesanal

Descripción edilicia:

- **Superficie:** mínima de 40 m² en sala de producción. Locales destinados a la elaboración de gin.
- Debe contar con área de destilación equipada con columna de destilación, depósito de insumos, sector de maceración de botánicos, sala de fraccionamiento y almacenamiento de producto terminado.
- **Pisos:** impermeables y antideslizantes.
- **Paredes:** lavables hasta 2 m de altura.
- **Ventilación:** mecánica reforzada para extracción de vapores alcohólicos.
- **Iluminación:** artificial uniforme tipo led.
- **Sanitarios:** servicios sanitarios para el personal con lavamanos

Productos habilitados:

- **Elaborar:** gin artesanal mediante destilación de alcohol etílico de origen agrícola, maceración de botánicos (enebro, hierbas, especias) y rectificación.
- **Fraccionar:** en botellas de vidrio aptas para contacto con alimentos con cierre hermético.
- **Comercializar:** gin elaborado en el establecimiento, en envases rotulados conforme al Código Alimentario Argentino y normativas vigentes.

Prohibiciones:

- Elaboración sin equipo de destilación habilitado.
- Uso de alcohol sin trazabilidad o sin control bromatológico.

- Venta a menores de edad.
- Fraccionamiento en envases no rotulados o sin leyendas obligatorias de consumo responsable.

D.6 Elaboración de té

Descripción edilicia:

- **Superficie:** mina de 20 m² en la sala de producción. Locales destinados a la elaboración, mezcla y fraccionamiento de té artesanal.
- Debe contar con área de recepción y almacenamiento de hojas secas, sector de mezcla y automatización, sala de fraccionamiento y depósito de producto terminado.
- **Pisos:** impermeables y antideslizantes.
- **Paredes:** lavables hasta 2 m de altura.
- **Ventilación:** natural o mecánica que asegure la renovación de aire y evite acumulación de polvillo.
- **Iluminación:** artificial uniforme tipo led.
- **Sanitarios:** servicios sanitarios para el personal con lavamanos

Productos habilitados:

- **Elaborar:** té artesanal en hebras, blends aromatizados con hierbas, flores y especias autorizadas.
- **Fraccionar:** en envases aptos para contacto con alimentos, con cierre hermético.
- **Comercializar:** té en hebras, blend y de Ñire elaborados en el establecimiento, en envases rotulados conforme al Código Alimentario Argentino y normativas vigentes.

Am.

Prohibiciones:

- Uso de hierbas o aditivos no autorizados por el Código Alimentario Argentino.
- Fraccionamiento en envases sin rótulo.
- Tenencia de animales en el establecimiento.
- Venta de productos sin trazabilidad o sin control bromatológico.

D.7 Fábrica de agua envasada con y sin gas/ Expendio de agua

Descripción edilicia:

- **Superficie:** mínima de 30 m² en la sala de producción.
- Locales destinados a la potabilización, gasificación, envasado, almacenamiento y expendio de agua.

- Debe contar con:
 - Sector de recepción de agua cruda.
 - Área de potabilización con filtros y sistemas de desinfección.
 - Sector de gasificación para agua con gas.
 - Sala de envasado con cierre hermético.
 - Depósito de envases vacíos.
 - Cámara de almacenamiento de producto terminado.
 - Sector de expendio directo al público, separado de la zona de producción.
- **Pisos:** impermeables y antideslizantes.
- **Paredes:** lavables hasta 2 m de altura.
- **Ventilación:** natural o mecánica que asegure renovación de aire.
- **Iluminación:** artificial uniforme tipo led.
- **Sanitarios:** servicios sanitarios completos para el personal con lavamanos

Productos habilitados:

- **Elaborar:** agua potable potabilizada envasada en botellas o bidones aptos para contacto con alimentos o consumo humano, en versiones con gas y sin gas.
- **Fraccionar:** en envases de distintos volúmenes, con cierre hermético.
- **Comercializar/expendio:** agua envasada elaborada en el establecimiento, en envases rotulados y cumpliendo con todo lo establecido en el CAA y normativas vigentes.

Prohibiciones:

- Elaboración de agua envasada sin proceso de potabilización certificado.
- Gasificación sin control técnico o en envases no aptos para contacto con alimentos.
- Fraccionamiento en envases no autorizados.
- Tenencia de animales en el establecimiento.
- Venta de productos sin trazabilidad, sin rótulo o sin control bromatológico.

D.8 Fabrica de hielo

Descripción edilicia:

- **Superficie:** mínima de 30 m² en la sala de elaboración. Locales destinados a la producción y almacenamiento de hielo.
- Debe contar con sector de producción equipado con máquinas generadoras de hielo, cámara de frío exclusiva para almacenamiento, área de envasado y depósito de producto terminado.
- **Pisos:** impermeables y antideslizantes.

- **Paredes:** lavables hasta 2 m de altura.
- **Iluminación:** artificial uniforme tipo led.
- **Sanitarios:** servicios sanitarios para el personal con lavamanos.

Productos habilitados:

- **Elaborar:** hielo en cubos, escamas o bloques, apto para consumo humano.
- **Fraccionar:** en bolsas o envases plásticos aptos para contacto con alimentos y que cumpla con las normativas vigentes.
- **Comercializar:** hielo elaborado en el establecimiento, en envases rotulados conforme a las normativas vigentes.

Prohibiciones:

- Elaboración de hielo con agua no potable o sin control bromatológico.
- Fraccionamiento en envases no aptos para contacto con alimentos.
- Tenencia de animales en el establecimiento.
- Venta de productos sin trazabilidad o sin rótulo obligatorio.

E. Comercialización y depósitos

E.1 Cámaras Frigoríficas

Descripción edilicia:

- **Superficie mínima:** 6 m², destinada exclusivamente a conservación de productos cárnicos y perecederos. Esta superficie corresponde a cámaras auxiliares y no sustituye la superficie mínima exigida para carnicerías, pescaderías y pollerías descritas en el punto 4.1.3.
- **Pisos:** de cemento alisado o cerámica antideslizante, impermeables, con pendiente del 2% hacia rejilla de desagüe conectada a red cloacal.
- **Paredes:** revestidas con frisos sanitarios de material lavable hasta 2,50 m de altura; parte superior con pintura lavable.
- **Techo:** aislado térmicamente, con revestimiento lavable.
- **Puerta:** de cierre hermético, con ventilación superior y señalización visible.
- **Ventilación:** mecánica mediante extractor con salida directa al exterior, ubicado en pared superior opuesta a la puerta.
- **Equipamiento obligatorio:**
 - Gancheras de acero inoxidable o material inalterable, suspendidas a 2,40 m del piso y separadas 0,75 m de la pared.
 - Ozonizador mural instalado a 2 m de altura, con mantenimiento mensual registrado
 - Termómetro mural visible desde el exterior, con rango de lectura entre

Am.

–5 °C y +10 °C

- **Iluminación:** artificial uniforme, con artefactos protegidos contra rotura y humedad.
- **Accesos:** diferenciados para ingreso de mercadería y circulación del personal, evitando cruce con áreas de atención al público.

Productos habilitados:

- **Conservar:**
 - Fiambres y embutidos autorizados.
 - Lácteos y derivados perecederos.
- **Prohibiciones:**
 - Reingreso de carnes previamente retiradas del recinto.
 - Almacenamiento de productos no alimenticios o sustancias químicas.
 - Uso de la cámara para elaboración de productos (solo conservación y fraccionamiento).
 - Mezcla de productos incompatibles (ejemplo: carnes crudas con lácteos sin separación física).

E.2 Carnicerías

Descripción edilicia:

- AN.
- **Superficie mínima:** 30 m², destinada exclusivamente al expendio de carnes frescas.
 - **Pisos:** cerámicos impermeables o cemento alisado, con pendiente hacia rejilla de desagüe conectada a red cloacal.
 - **Paredes:** frisos sanitarios de mayólica o revestimiento lavable hasta 2,50 m de altura en zona de desposte.
 - **Mesadas:** de acero inoxidable, separadas de la pared de 10 cm, con pileta de lavado conectada a red cloacal.
 - **Cámara frigorífica:** integrada o anexa, con termómetro mural visible y gancheras suspendidas a 2,40 m del piso.
 - **Mostrador:** lavable, que separa físicamente la zona de manipulación del área de atención al público.
 - **Iluminación:** artificial uniforme, con artefactos protegidos contra rotura.
 - **Ventilación:** natural cruzada o mecánica mediante extractor.
 - **Servicios sanitarios:** para el personal, con lavamanos, jabón líquido y toallas descartables, ventilación directa o forzada.
 - **Accesos:** diferenciados para ingreso de mercadería y circulación del público, con franja limpia señalizada.

Productos habilitados:

- **Elaborar:**

- Carne picada a pedido del consumidor.
- Cortes frescos de reses y medias reses.
- Desposte de piezas cárnicas.
- **Fraccionar:**
 - Reses completas.
 - Medias reses.
 - Cortes menores listos para expendio.
- **Comercializar:**
 - Carnes frescas de origen bovino, ovino, porcino y aviar.
 - Vísceras aptas para el consumo humano.
 - Subproductos cárnicos autorizados (ejemplo: grasa, huesos).

Prohibiciones:

- Elaboración de embutidos, chacinados o derivados en el mismo local (sin la consiguiente habilitación).
- Conservación de carnes fuera de cámara frigorífica.
- Tenencia de animales vivos en el establecimiento.
- Venta de carnes sin procedencia acreditada o sin sello oficial de inspección.

E.3 Abastecedores mayoristas

Descripción edilicia:

- AM.
- **Superficie mínima:** 50 m², destinada exclusivamente a almacenamiento y distribución de alimentos.
 - **Pisos:** de cemento alisado o cerámica industrial, impermeables, con pendiente hacia rejilla de desagüe conectada a red cloacal.
 - **Paredes:** revestidas con pintura lavable, sin humedad ni desprendimientos.
 - **Techo:** aislado, con revestimiento lavable y sin filtraciones.
 - **Depósito:** con estanterías metálicas elevadas 20 cm del piso, separación mínima de 60 cm entre filas, y señalización de productos.
 - **Área de carga y descarga:** con acceso vehicular, piso impermeable, señalización de circulación y protección contra ingreso de plagas.
 - **Oficina administrativa:** separada físicamente del área de almacenamiento, con acceso independiente.
 - **Iluminación:** artificial uniforme, con artefactos protegidos contra rotura.
 - **Ventilación:** natural cruzada o mecánica mediante extractores.
 - **Servicios sanitarios:** para el personal, con lavamanos, jabón líquido y ventilación directa o forzada.
 - **Accesos:** diferenciados para ingreso de mercadería y circulación del personal, evitando cruce con áreas de atención al público.

Productos:

- **Elaborar:** no autorizado

Prohibiciones:

- Elaboración de productos en el mismo depósito.
- Almacenamiento de sustancias químicas o productos no alimenticios junto a alimentos.
- Conservación de carnes sin cámara frigorífica habilitada.
- Venta directa al público sin habilitación específica de comercio minorista.

E.4 Depósitos con venta por mayor y menor

Descripción edilicia:

- **Superficie:** mínima de 40 m². Locales destinados al almacenamiento y comercialización de productos alimenticios y bebidas.

Debe contar con:

- **Sector de depósito principal** para almacenamiento de mercaderías, con estanterías de material aprobado y separación mínima de 15 cm respecto de las paredes.
- **Área de recepción y despacho** diferenciada para carga y descarga de productos.
- **Sector de venta al público** con mostrador y espacio de exhibición.
- **Camara de frio** exclusiva para productos perecederos.
- **Pisos:** impermeables y antideslizantes.
- **Paredes:** lavables hasta 2 m de altura.
- **Ventilación:** natural o mecánica que asegure renovación de aire.
- **Iluminación:** artificial uniforme tipo led.
- **Sanitarios:** servicios sanitarios para el personal con lavamanos.

Productos habilitados:

- **Almacenar:** alimentos secos, bebidas envasadas de origen y productos perecederos en cámaras de frío.
- **Fraccionar:** productos en envases menores, siempre que se cumplan los requisitos bromatológicos.
- **Comercializar:** venta mayorista y minorista de productos habilitados, con trazabilidad de origen y rótulo conforme lo establecido por el CAA.

Prohibiciones:

- Almacenamiento de productos sin trazabilidad o sin control bromatológico.
- Fraccionamiento en envases no aptos para contacto con alimentos.

- Tenencia de animales en el establecimiento.
- Venta de productos vencidos o sin rótulo obligatorio.

E.5 Pescaderías

Descripción edilicia:

- **Superficie:** mínima de 30 m². Locales destinados a la comercialización de productos de mar.
- Debe contar con cámara de frío exclusiva para pescado fresco, cámara de congelados para productos congelados y almacenamiento diferenciado para moluscos bivalvos y otros productos de mar.
- Mostrador de atención con exhibición obligatorio en hielo en escamas para pescado fresco.
- **Pisos:** impermeables y antideslizantes.
- **Paredes:** lavables hasta 2 m de altura.
- **Ventilación:** natural o mecánica que asegure renovación de aire.
- **Iluminación:** artificial uniforme tipo led.
- **Sanitarios:** servicios sanitarios para el personal, con lavamanos.

Productos habilitados:

- **Comercializar:**
 - Pescado fresco: exhibido en hielo en escamas, con trazabilidad de origen y control bromatológico.
 - Pescado congelado: conservación en cámara de congelados o freezer habilitado, con control permanente de temperaturas.
 - Moluscos Bivalvos y productos de mar: almacenamiento diferenciado en frío, con análisis sanitario reforzado conforme al Código Alimentario Argentino y normativas vigentes. Además, contar con Certificado expedido por el Laboratorio de Microbiología de la Provincia de Tierra del Fuego AelAS.

Prohibiciones:

- Exhibición de pescado fresco sin hielo en escamas.
- Comercialización de moluscos bivalvos sin análisis de toxinas y registro de lotes.
- Tenencia de animales en el establecimiento.
- Venta de productos sin trazabilidad o sin control bromatológico.

E.6 Pollerías

Descripción edilicia:

- **Superficie:** mínima de 20 m². Locales destinados a la comercialización de carne de ave.
- Debe contar con cámara de frío exclusiva para pollos frescos y productos derivados, y sector diferenciado para congelados.
- Mostrador de atención con exhibición protegida, preferentemente en frío.
- **Pisos:** impermeables y antideslizantes.
- **Paredes:** lavables hasta 2 m de altura.
- **Ventilación:** natural o mecánica que asegure renovación de aire.
- **Iluminación:** artificial uniforme tipo led.
- **Sanitarios:** servicios sanitarios para el personal con lavamanos.

Productos habilitados:

- **Comercializar:** pollos enteros o trozos descongelados con la leyenda “no recongelar” según lo establecido por el CAA, pollos o trozos congelados, con trazabilidad de origen y control bromatológico.
- **Fraccionar:** carne de ave en cortes menores, en envases aptos para consumo inmediato.
- **Elaborar:** no autorizado, salvo trozado y preparación básica de piezas.

Prohibiciones:

- Exhibición de pollos frescos sin refrigeración adecuada.
- Conservación de productos sin cámara de frío específica.
- Tenencia de animales vivos en el establecimiento.
- Venta de productos sin trazabilidad o sin control bromatológico.

AN.

E.7 Fábricas de pastas

Descripción edilicia:

- **Superficie:** mínima de 30 m² en la sala de producción. Locales destinados a la elaboración de pastas frescas y secas.
- Debe contar con área de amasado, sector de estirado y cortado, bacha, cámaras de frío específicas para conservación de rellenos y productos frescos.
- Equipamiento obligatorio: amasadora, sobadora, cortadora y balanza certificada.
- **Pisos:** impermeables y antideslizantes.
- **Paredes:** lavables hasta 2 m de altura.
- **Ventilación:** mecánica o natural reforzada para evitar condensación.
- **Iluminación:** artificial uniforme tipo led.
- **Sanitarios:** servicios sanitarios para el personal con lavamanos.

Productos habilitados:

- **Elaborar:** pastas frescas (fideos, raviolos, ñoquis, tallarines, lasañas), pastas rellenas y pastas secas.
- **Fraccionar:** productos elaborados en envases menores para consumo inmediato o venta directa.
- **Comercializar:** pastas frescas y secas elaboradas en el establecimiento, acompañamientos simples y bebidas envasadas de origen.

Prohibiciones:

- Elaboración de productos sin trazabilidad de materias primas.
- Conservación de rellenos sin cámaras de frío específicas.
- Tenencia de animales en el establecimiento.
- Venta de productos sin rótulo o sin control bromatológico.

E.8 Fábrica de embutidos

Descripción edilicia:

- 
- **Superficie:** mínima de 40 m² en la sala de producción. Locales destinados a la elaboración de embutidos y chacinados.
 - Debe contar con sector de picado y mezclado de carnes, área de embutido, cámaras de frío específicas para conservación de materias primas y productos terminados, y espacio de secado/maduración con control de temperatura y humedad.
 - Equipamiento obligatorio: picadora, mezcladora, embutidora, balanza certificada, cámaras de frío y sector de maduración.
 - **Pisos:** impermeables y antideslizantes.
 - **Paredes:** lavables hasta 2 m de altura.
 - **Ventilación:** mecánica reforzada para extracción de olores y vapores.
 - **Iluminación:** artificial uniforme tipo led.
 - **Sanitarios:** servicios sanitarios para el personal con lavamanos.

Productos habilitados:

- **Elaborar:** embutidos frescos (chorizos, salchichas), embutidos cocidos y embutidos secos/madurados (salames, longanizas).
- **Fraccionar:** productos elaborados en envases menores para consumo inmediato o venta directa.
- **Comercializar:** embutidos elaborados en el establecimiento, acompañamientos simples y bebidas envasadas de origen.

Prohibiciones:

- Elaboración sin cámaras de frío específicas para materias primas y productos terminados.
- Maduración de embutidos sin control de temperatura y humedad.
- Tenencia de animales en el establecimiento.
- Venta de productos sin trazabilidad, sin rótulo o sin control bromatológico.

E.9 Fiambrerías

Descripción edilicia:

- **Superficie:** mínima de 15 m².
- Deben contar con mostrador refrigerado, cámara de frío exclusiva para fiambres y embutidos, sector de almacenamiento diferenciado.
- **Ventilación:** adecuada.
- Se exige control de plagas reforzado.
- **Pisos y paredes:** lavables
- Todos los productos deben contar con trazabilidad de origen.

Productos habilitados:

- Fiambres cocidos y crudos (jamón, mortadela, salame, paleta, etc.) envasados o fraccionados en el local.
- Embutidos frescos y secos elaborados en establecimientos habilitados.
- Quesos y productos lácteos complementarios, siempre que cuenten con cadena de frío y rotulado de origen.
- Productos envasados al vacío o en atmósfera modificada, con trazabilidad garantizada.

Prohibiciones:

- Venta de productos cárnicos sin cadena de frío o sin rotulado de origen.
- Fraccionamiento de embutidos sin cámara de frío habilitada.
- Elaboración propia de embutidos en el local (solo expendio).
- Venta de productos vencidos, en mal estado o sin trazabilidad.
- Uso de envases reutilizados o no aptos para contacto con alimentos.

F. Ambulantes y Espacios públicos

F.1 Vendedores ambulantes móviles y puestos fijos callejeros

Definición:

Se entiende por vendedores ambulantes aquellos que realizan expendio de

alimentos en la vía pública, sin local fijo, mediante bandejas, chulengos o mesadas desmontables.

Para esta actividad se requiere un permiso otorgado por la Dirección General de Comercio, Industria y Bromatología, que autoriza la venta y define los productos habilitados.

Productos autorizados:

- **Preparaciones simples calientes:** choripan sin aderezos en envases familiares (solo sachets individuales), tortillas parrilleras.
- **Productos dulces y golosinas:** chocolates, caramelos, alfajores, galletitas, envasadas industrialmente con rotulación de origen.
- **Infusiones:** café, mate cocido, servidos en vasos descartables, con agua potable certificada.
- **Panificados simples:** pan, facturas sin relleno de crema, bizcochos.
- **Huevos:** venta de maples crudos provenientes de establecimientos habilitados, con rótulo y trazabilidad de origen. Los envases deben estar íntegros, limpios y protegidos de exposición directa al sol, humedad o contaminación ambiental.
- **Hierbas para infusiones:** envasadas y rotuladas, con almacenamiento seco y protegido.
- **Frutas y verduras frescas:** enteras o en porciones listas para consumo inmediato, con trazabilidad de origen.
- **Productos de pescadores artesanales:** pescados y mariscos frescos, acondicionados en hielo potable y en envases rotulados. Además, deberán contar con permiso habilitante otorgado por la Secretaría de Pesca y Acuicultura de la Provincia de Tierra del Fuego AelAS y el Certificado otorgado por el Laboratorio Provincial de Toxinas Marinas y Microbiología.

Condiciones generales:

- Todo expendio debe realizarse en envases descartables y biodegradables, evitando la manipulación directa del alimento por parte del consumidor.
- El vendedor deberá contar con Carnet de Manipulador de Alimentos vigente.
- Los puestos móviles deberán estar habilitados por la Dirección General de Comercio, Industria y Bromatología, con inspecciones periódicas.
- Se exige la trazabilidad del origen de la mercadería, acreditando procedencia de carnes, pescados, huevos y panificados.

Prohibiciones:

- Venta de productos elaborados de alta complejidad (embutidos caseros, comidas con salsas, postres con crema, etc.).
- Expendio de alimentos sin trazabilidad ni rótulo.

- Uso de envases no aptos para contacto con alimentos o sin protección higiénica.
- Venta de productos vencidos o en mal estado.
- Venta de bebidas alcohólicas en la vía pública.
- Venta de bebidas alcohólicas a menores de 18 años.

G. Rubros especiales

G.1 Infraestructura complementaria (vehículos de transporte, equipos móviles, Unidades Gastronómicas Móviles, depósitos intermedios)

a) Vehículos de transporte de alimentos:

Descripción edilicia y técnica:

- Carrocería cerrada, con superficies internas lisas, impermeables y lavables.
- Piso antideslizante con desagüe conectado a recipiente o sistema controlado.
- Separación física entre cabina y compartimiento de carga.
- Sistema de refrigeración o aislamiento térmico según tipo de alimento transportado.
- Iluminación interna suficiente y ventilación controlada.
- Señalización externa de “Transporte de sustancias alimenticias” y número de habilitación.

Productos habilitados:

- **Transportar:** alimentos perecederos, no perecederos y congelados.
- **Prohibiciones:** traslado de sustancias químicas, animales vivos o productos no alimenticios en el mismo compartimento.

b) Unidades Gastronómicas Móviles (UGM)

Descripción edilicia y técnica:

- Vehículo sobre ruedas con tracción mecánica (propia o externa).
- Trailer de un eje como mínimo, con luces reglamentarias según Ley Nacional de Tránsito.
- Habilitación bromatológica emitida por la Dirección General de Comercio, Industria y Bromatología.
- Una ventana para la venta y una puerta para ingreso/egreso del

personal.

- Pileta gastronómica para higiene, con desagüe.
- Tanques de agua potable y de recolección de agua usada, con capacidad mínima de 100 litros cada uno.
- Receptáculo para residuos con tapa y bolsa descartable en el interior, y otro instalado en el área externa de atención.
- Revestimiento interior de acero inoxidable o material similar en contacto con alimentos; resto de superficies lisas, pintadas de blanco, lavables y desinfectables.
- Piso impermeable, lavable y antideslizante.
- Instalación de gas realizada y mantenida por profesional matriculado.
- Instalación eléctrica efectuada y supervisada por profesional matriculado, con luminarias protegidas contra ruptura.
- Heladera para almacenamiento y conservación de alimentos perecederos.
- Utensilios y enseres provistos al público deben ser descartables y biodegradables.

Productos habilitados:

- 
- **Elaborar:** comidas rápidas y preparaciones listas para consumo inmediato, según listado autorizado por la Dirección General de Comercio, Industria y Bromatología.
 - **Comercializar:** comidas rápidas, panificados simples, bebidas en envases cerrados provenientes de establecimientos autorizados.

Obligaciones:

- Mantener higiene interior y exterior del espacio de trabajo, utilizando productos neutros.
- Acreditar origen y procedencia de materias primas, conservando rótulos hasta agotar el producto.
- Exhibir permiso de habilitación comercial y bromatológica en lugar visible.
- Contar con carnet de manipulador de alimentos vigente para titular y personal.
- Asistir a cursos de capacitación dictados por la autoridad de aplicación.
- Poseer seguro de responsabilidad civil de vehículo y del negocio.
- Coordinar retiro de aceite con la empresa autorizada para tal fin o con la Secretaría de Medio ambiente o el área municipal que realice esa actividad en materia de preservación del medio ambiente.
- Coordinar la limpieza de los sectores aledaños a la UGM para preservar y garantizar las correctas condiciones de higiene y seguridad solicitadas por el agente de control sanitario. Esta tarea se puede coordinar con el área o

secretaría que se encargue de la preservación de limpieza de espacios públicos

Prohibiciones:

- Despachar o vender bebidas fraccionadas.
- Instalar mesas y/o sillas, salvo en espacios habilitados por el Ejecutivo Municipal.
- Arrojar desperdicios o efluentes en la vía pública.
- Ubicar las UGM en lugares no autorizados.
- Elaborar, fraccionar o expender productos no autorizados.
- Ofrecer aderezos en envases familiares o reutilizables (solo sachets individuales o envases uniuso).
- Usar instalaciones para cocción a leña o carbón.
- Transferir, vender o alquilar el permiso.

c) Depósitos intermedios:

Descripción edilicia y técnica:

- 
- Recintos cerrados con pisos impermeables y paredes lavables.
 - Ventilación cruzada o mecánica, iluminación artificial uniforme.
 - Estanterías metálicas elevadas 20 cm del piso, con señalización de productos almacenados.
 - Acceso restringido, con control de plagas y registro de ingreso/egreso de mercadería.
 - Servicios sanitarios para el personal, con lavamanos y ventilación directa.

Productos habilitados:

- **Conservar temporalmente:** alimentos envasados, bebidas, productos secos y frescos bajo condiciones de higiene.

Prohibiciones:

- Elaboración de productos dentro del depósito.
- Almacenamiento de sustancias químicas o productos no alimenticios.

G.2 Grow Shop (tiendas de cultivo e insumos)

Definición:

Son establecimientos destinados al asesoramiento y venta de insumos necesarios

para el cultivo, cosecha, procesamiento y uso de cannabis medicinal y terapéutico, así como el cáñamo industrial para uso medicinal y alimentario, conforme a la Ordenanza Municipal N° 6553/2025.

Requisitos de habilitación:

- Contar con habilitación municipal otorgada por la Dirección General de Comercio, Industria y Bromatología.
- Inscripción en el Registro Municipal de Grow Shops (RMGS).
- Registro previo en la Agencia Reguladora de la Industria del Cáñamo y del Cannabis Medicinal (ARICCAME) o el órgano nacional competente.
- Carnet de Manipulador de Alimentos vigente para quienes comercialicen productos para el consumo humano.

Productos autorizados:

- Semillas de Cáñamo (Artículos 917 y 917 bis CAA).
- Harina de semilla de Cáñamo (Artículo 1407 tris CAA).
- Aceite de semilla de Cáñamo (Artículo 536 bis CAA).
- Insumos y herramientas para cultivo, cosecha y procesamiento.
- Artículos derivados de la semilla de Cáñamo: harina y aceites comestibles industrializados con trazabilidad de origen autorizados.
- Artículos derivados del cannabis y Cáñamo: cremas, aceites, tintura madre, indumentaria, textil, papelería, semillas, esquejes y plantines autorizados por INASE, SENASA y ANMAT, en conformidad con la Ley N° 27.350 y Ley N° 27.669.

AM.

Restricciones:

- Solo pueden comercializar semillas de cannabis los usuarios inscriptos en REPROCANN.
- Solo los establecimientos inscriptos en el Registro Nacional de Fiscalización y Comercio de Semillas (RNFyCS) pueden comercializar material de propagación.

Prohibiciones:

- Comercialización de aceites medicinales o terapéuticos no previstos en el Código Alimentario Argentino (CAA) y trazabilidad de origen.
- Actividad de Grow Shop sin habilitación municipal.
- Venta de productos sin trazabilidad, sin rótulo o sin autorización de la Dirección General de Comercio, Industria y Bromatología.

Fundamentación sanitaria complementaria

Las prohibiciones en los Grow Shop se sostienen en dos dimensiones:

1. Sanitaria:

- Aceites no autorizados → riesgo de *Clostridium botulinum* (**botulismo**)
- Harinas o semillas sin trazabilidad → riesgo de *Salmonella spp.* (**Salmonelosis**) o *E.coli* (**SUH**).
- Productos sin cadena de frío → riesgo de *Listeria monocytogenes*.
- Mariscos sin certificado → riesgo de **Marea Roja** (*saxitoxinas*, *ácido domoico*, etc.)

2. Legal- Activos prohibidos de Cannabis Sativa:

- La comercialización de alimentos con THC u otros activos psicoactivos (ej. brownies, galletitas, golosinas) no está habilitada por la Ordenanza N° 6553/2025 ni por el Código Alimentario Argentino.
- Estos productos no son de uso medicinal ni terapéutico y su venta constituye un delito federal, al exceder el marco de la Ley N° 27.350 (uso medicinal) y la Ley N° 27.669 (Cañamo Industrial).
- La normativa municipal autoriza únicamente derivados de la semilla de cáñamo (harina, aceite industrializados con trazabilidad de origen) y autorización de los organismos nacionales competentes.

Ejemplos prácticos prohibidos:

Am.

- **brownie con THC vendido en un Grow Shop constituye un delito federal y riesgo sanitario.**
- **galletas caseras con activos psicoactivos no autorizados pueden provocar intoxicaciones y efectos neurológicos graves.**
- **aceite casero de cannabis sin autorización de ANMAT puede contener contaminantes y activos prohibidos.**

Capítulo V

Procedimientos de Evaluación Bromatológica

Introducción:

El presente capítulo establece los *procedimientos técnicos de evaluación bromatológica* aplicables en el marco de la habilitación comercial de establecimientos vinculados a la elaboración, fraccionamiento, conservación y expendio de alimentos en la ciudad de Ushuaia.

La Dirección de Comercio, Industria y Bromatología cumple un rol exclusivamente técnico, consistente en la realización de **inspecciones oculares** y la emisión de **informes de pre-habilitación comercial**, que constituyen la base documental para que el área competente otorgue la habilitación definitiva.

El accionar de los auditores bromatológicos se enmarca en el **Código Alimentario Argentino (Ley N° 18.284)**, el **Decreto N° 4238/68** y las **Ordenanzas municipales vigentes**, consolidadas y actualizadas en el presente manual. Como **autoridad sanitaria delegada**, el auditor actúa con poder de policía alimentaria, garantizando la protección de la salud pública y la legitimidad institucional de cada proceso de fiscalización.

7.1 Perfil y atribuciones del auditor bromatológico:

El auditor bromatológico es el agente técnico municipal responsable de verificar el cumplimiento de las normativas alimentarias en los establecimientos comerciales del rubro alimenticio.

Atribuciones principales:

- Realizar auditorías bromatológicas en establecimientos elaboradores, fraccionadores, expendedores, transportistas, depósitos y puntos de venta ambulante de alimentos.
- Acceder a todas las áreas del establecimiento, incluyendo oficinas comerciales, depósitos, cocinas, cámaras frigoríficas y unidades gastronómicas móviles, en horario hábil o en operativos especiales.
- Examinar documentación técnica, sanitaria y comercial vinculada a los productos alimenticios, incluyendo certificados, rótulos, registros de trazabilidad y condiciones de conservación.
- Extraer muestras de materias primas, productos en elaboración o terminados, siguiendo el protocolo de duplicado o triplicado, en envases lacrados, acta firmada y tarjeta de identificación.
- Intervenir productos presuntamente adulterados, vencidos, sin autorización o en infracción a la normativa vigente, colocando faja de control y labrando el acta correspondiente.
- Decomisar y desnaturalizar productos alimenticios vencidos, adulterados, carentes de rotulación reglamentaria obligatoria o con características

organolépticas alteradas.

- Solicitar el auxilio de la fuerza pública o de seguridad cuando su labor se vea impedida o dificultada.
- Labrar actas técnicas, operativas y administrativas que documenten la fiscalización realizada, dejando constancia de ubicación, fecha, productos evaluados, observaciones y firmas.
- Realizar infracciones cuando corresponda, aplicando el procedimiento sancionatorio previsto en la normativa vigente.
- Actuar conforme a los procedimientos establecidos en el Código Alimentario Argentino, el presente manual y demás legislación vigente, sin posibilidad de excusarse ni eludir su responsabilidad funcional.

Responsabilidad institucional:

El auditor bromatológico es responsable de garantizar la trazabilidad técnica y documental de cada fiscalización, asegurando la protección de la salud pública, la legitimidad institucional del proceso y la equidad en la aplicación de criterios bromatológicos.

7.2 Protocolo de inspección ocular a vehículos de transporte de sustancias alimenticias:

La intervención de Bromatología en el proceso de habilitación de vehículos destinados al transporte de alimentos se limita a la *verificación técnica de la caja de carga*, asegurando que reúna las condiciones generales de higiene, conservación y aptitud para la distribución de sustancias alimenticias.

Aspectos verificados por Bromatología:

- Superficies internas lisas, lavables, impermeables y en buen estado de conservación.
- Ausencia de grietas, óxido o materiales que puedan contaminar los alimentos.
- Condiciones de cierre que evitan el ingreso de polvo, insectos o contaminantes externos.
- Presencia de aislamiento o equipos de frío cuando corresponda, en condiciones operativas.
- Orden y limpieza general del compartimiento de carga.

Requisitos solicitados por Bromatología:

Para realizar la inspección ocular, el responsable del vehículo debe presentar:

- Documento Nacional de Identidad (DNI)
- Cédula verde del vehículo.
- Licencia de conducir vigente.
- Carnet de Manipulador de Alimentos al día.

Alcance del procedimiento:

- La inspección ocular bromatológica no incluye la revisión de documentación técnica, personas de tránsito ni requisitos administrativos, los cuales son competencia exclusiva de la Dirección de Transporte Municipal.
- El resultado de la inspección se plasma en una **Constancia de Inspección Ocular Técnica**.
- Dichos documentos se remiten al área de Transporte Municipal, que es la autoridad competente para otorgar la habilitación definitiva del vehículo.

7.3 Criterios de intervención técnica:

Las inspecciones bromatológicas en locales que elaboran, fraccionan y comercializan alimentos tienen como finalidad exclusiva la emisión de informes técnicos de pre- habilitación comercial, que constituyen la base documental para la habilitación definitiva.

Aspectos verificados:

- **Infraestructura:** pisos, paredes, techos, ventilación, iluminación, depósitos y accesos.
- **Sanidad e higiene:** limpieza general, disponibilidad de lavamanos y sanitarios, indumentaria reglamentaria del personal.
- **Manipulación de alimentos:** prácticas seguras, separación de materias primas y productos elaborados, control de temperaturas de conservación.
- **Documentación mínima exigida:** carnet de manipulador vigente, constancias de origen de los productos, seguros básicos.
- **Productos:** control de rótulos, fechas de vencimiento y condiciones de almacenamiento.

Procedimiento:

- El auditor constata las condiciones y deja constancia de las observaciones en el informe técnico.
- Se sugieren medidas correctivas para subsanar las deficiencias detectadas.
- El informe técnico se remite al área competente, que evalúa la habilitación definitiva del local

Función institucional

El rol de Bromatología es garantizar la trazabilidad técnica y documental de cada

inspección, asegurando que las decisiones administrativas se fundamenten en constancias objetivas y en criterios uniformes de fiscalización.

83

An.

Capítulo VI

Control de Productos Locales

Introducción:

El presente capítulo establece los criterios técnicos y normativos para el control de productos locales elaborados, fraccionados y comercializados en el ejido municipal de Ushuaia. Su objetivo es garantizar la inocuidad, trazabilidad y legitimidad sanitaria de los alimentos, en concordancia con el CAA y disposiciones municipales consolidadas en este manual.

8.1 Requisitos para elaboración y fraccionamiento:

Todo establecimiento que elabore o fraccione productos alimenticios debe cumplir con los siguientes requisitos:

- **Infraestructura:** áreas diferenciadas para recepción de materias primas, elaboración, fraccionamiento y almacenamiento.
- **Higiene:** superficies lavables, ventilación adecuada, iluminación suficiente y separación de zonas críticas.
- **Equipamiento:** utensilios y maquinaria de materiales inocuos, resistentes y de fácil limpieza.
- **Personal:** contar con carnet de manipulador de alimentos vigente y capacitación en buenas prácticas de manufactura.
- **Procesos:** aplicación de protocolos de higiene, conservación y trazabilidad en cada etapa de elaboración y fraccionamiento.

8.2 Documentación técnica y sanitaria:

Los establecimientos deben presentar y mantener actualizada la siguiente documentación:

- AN-
- Carnet de manipulador de alimentos de todo el personal.
 - Constancias de origen de materias primas y proveedores habilitados.
 - Registros de trazabilidad interna (lotes, fechas de elaboración, vencimiento).
 - Registros en caso de corresponder, emitidos por organismos competentes (ej. SENASA)

8.3 Protocolo de rotulado:

Para garantizar la calidad y seguridad de los productos locales, se establecen los siguientes protocolos:

- Rotulado obligatorio conforme al CAA:
 - **Denominación de venta:** es el nombre técnico del producto que permite conocer su verdadera naturaleza. Se le puede adicionar el

nombre de fantasía del alimento (MARCA).

- **Lista de ingredientes:** permite conocer, en orden decreciente de proporciones, los ingredientes que componen el alimento.
- **Contenido neto:** indica la cantidad, en peso o en volumen, de alimento contenido en el envase. En algunos casos, como las conservas debe declararse el peso neto y escurrido.
- **Identificación de origen:** establece nombre y domicilio de la razón social del fabricante, productor, fraccionador o titular de la marca, país en el cual el producto alimenticio fue elaborado, Registro Nacional de Establecimiento (RNE) y Registro Nacional de Producto Alimenticio (RNPA).

Registro Provincial de Establecimiento (R.P.E) y Registro Provincial de Producto Alimenticio (R.P.P.A), este último solo puede ser de la provincia de Tierra del Fuego A.I.A.S.

IMPORTANTE: los productos alimenticios que provengan de otras jurisdicciones con los siguientes registros: Registro Provincial de Establecimiento (R.P.E), Registro Provincial de Producto Alimenticio (R.P.P.A), Registro Municipal de Establecimiento (R.M.E.) y Registro Municipal de Producto Alimenticio.

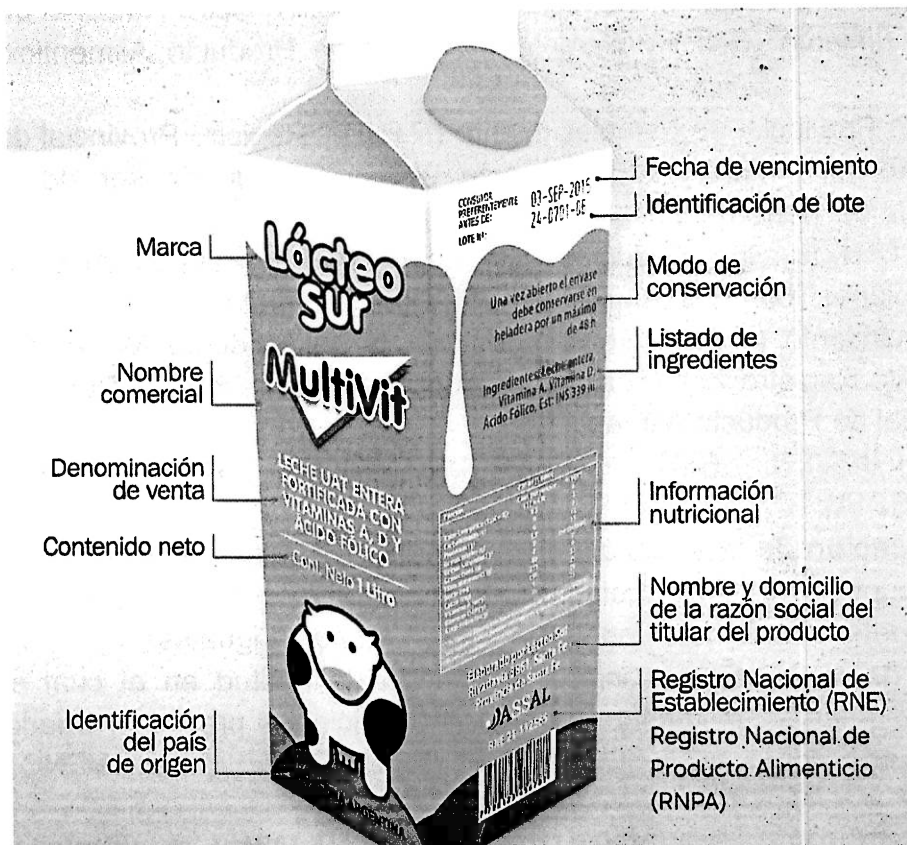
¡NO PUEDEN SER COMERCIALIZADOS EN NUESTRA PROVINCIA!

- **Identificación de lote:** señala el conjunto de artículos del mismo tipo, procesados por un mismo elaborador o fraccionador, en un espacio de tiempo determinado bajo condiciones esencialmente iguales.
- **Fecha de vencimiento:** indica el periodo de aptitud en el cual el alimento puede ser consumido en las condiciones previstas, puede encontrarse como VTO., CONSUMIR ANTES DE..., VAL., VENC., ETC.
- **Preparación e instrucciones de uso del alimento:** manifiesta el modo de preparación y utilización del alimento. (CUANDO CORRESPONDA).
- **Modo de conservación:** indica el modo y la temperatura de conservación.
- **Rotulado nutricional:** detalla las propiedades nutricionales. Comprende la declaración del valor energético y los nutrientes por porción medible, y su correspondiente porcentaje respecto del valor diario recomendado. (CUANDO CORRESPONDA).
- **Quedan exceptuados:** bebidas alcohólicas; aditivos alimentarios y coadyuvantes de tecnología; especias; aguas minerales y demás aguas; vinagres; sal; café; yerba mate, té y otras hierbas; sin agregados de otros ingredientes; alimentos preparados y envasados en restaurantes o comercios gastronómicos listos para consumir; productos fraccionados en los puntos de venta al por menor que se comercialicen como premedidos; frutas, vegetales y carnes que se

Am.

presenten en su estado natural, refrigerados o congelados; alimentos en envases cuya superficie disponible para el rótulo sea menor o igual a 100 cm², esta excepción no se aplica a los alimentos para fines especiales o que presenten declaración de propiedades nutricionales.

- **Etiquetado frontal:** Ley N° 27.642 de Promoción de la alimentación saludable. (CUANDO CORRESPONDA).



8.4 Suspensión precautoria y rehabilitación:

Ante la detección de incumplimientos en la elaboración, fraccionamiento o comercialización de productos locales:

- **Suspensión precautoria:** Bromatología puede recomendar la suspensión temporal de la actividad o del producto, dejando constancia en el informe técnico.
- **Medidas correctivas:** El establecimiento debe implementar las acciones necesarias para subsanar las deficiencias detectadas.
- **Rehabilitación:** Una vez cumplidas las medidas correctivas, se realiza una nueva inspección ocular y análisis técnico.
- **Informe de rehabilitación:** Se emite constancia que habilita nuevamente la producción y comercialización, siempre que se cumplan los requisitos establecidos en este manual y en el CAA.

Capítulo VII

Control de productos introducidos

Introducción:

Este capítulo establece los requisitos y procedimientos para el ingreso, verificación y trazabilidad de productos alimenticios introducidos al ejido urbano municipal, provenientes de otras jurisdicciones. Su objetivo es garantizar la inocuidad, legitimidad sanitaria y trazabilidad de los productos que circulan en el comercio local.

9.1 Certificados y documentación exigida:

Todo producto debe tener rotulación y constatar trazabilidad de origen con la correspondiente documentación exigida por la Autoridad Sanitaria Nacional (ANMAT/INAL), conforme al Código Alimentario Argentino (Ley N° 18.284, Decreto N° 2126/71 y sus modificatorios) y al Decreto N° 35/2025.

Documentación obligatoria para importación:

- Autorización de comercialización o certificado de libre venta emitido por la autoridad sanitaria del país de origen.
- Certificado de origen: cuando el producto provenga de países incluidos en el Anexo III del Decreto 35/2025 (Australia, Canadá, Suiza, Unión Europea, EE.UU., Nueva Zelanda, Israel, Japón, Reino Unido, y países con tratados de integración o reciprocidad), se considerarán satisfechas las exigencias del CAA bastará sin requerir trámites adicionales.
- Registro Nacional de Establecimientos (RNE) y Registro Nacional de Productos Alimenticios (RNPA): exigibles para productos provenientes de países no incluidos en el Anexo III.
- Rótulo conforme al CAA: denominación, ingredientes, lote, fechas de elaboración y vencimiento, condiciones de conservación, nombre y domicilio del importador.
- Certificado oficial de aptitud para consumo o protocolo de análisis, cuando la Autoridad Sanitaria Nacional lo requiera para verificar condiciones higiénico-sanitarias y bromatológicas.

Documentación obligatoria para exportación:

Los productos deberán cumplir únicamente los requisitos y restricciones que imponga el país de destino. El exportador podrá requerir a la Autoridad Sanitaria Nacional los certificados correspondientes, que deberán ser expedidos sin mayores exigencias, siempre que se acredite el cumplimiento de los requisitos solicitados por el país de destino.

Competencia Municipal:

- La Dirección General de Comercio, Industria y Bromatología Municipal verificará la existencia y validez de la documentación nacional exigida y constatará que los productos introducidos cumplan con las condiciones de higiene, conservación y rotulado.
- La falta de documentación respaldatoria o la detección de irregularidades dará lugar a la suspensión precautoria del ingreso hasta tanto se subsanen las observaciones.

Am.

Capítulo VIII

Herramientas didácticas y de apoyo

Introducción:

Este capítulo reúne instrumentos pedagógicos y operativos que facilitan la comprensión y aplicación del manual por parte de comerciantes, auditores y vecinos. Su finalidad es traducir la normativa técnica en recursos accesibles y prácticos, fortaleciendo la gestión bromatológica municipal y promoviendo la cultura de la inocuidad alimentaria.

Las herramientas aquí presentadas constituyen material de referencia obligatorio en instancias de capacitación y control, asegurando los criterios uniformes en la gestión bromatológica municipal.

10.1 Glosario técnico bromatológico:

Listado de términos clave utilizados en el manual, con definiciones claras y contextualizadas:

- **Inocuidad alimentaria:** condición que garantiza que un alimento no cause daño al consumidor.
- **Trazabilidad:** capacidad de seguir el recorrido de un producto desde su origen hasta el consumidor final.
- **Pre- habilitación comercial:** informe técnico emitido por Bromatología desde su origen previo a la habilitación administrativa.
- **Manipulador de alimentos:** persona que interviene directamente en la elaboración, fraccionamiento, transporte o expendio de alimentos.
- **Rotulado:** información obligatoria que debe figurar en el envase de un alimento, conforme el CAA.
- **BPM (Buenas Prácticas de Manufactura):** conjunto de normas que aseguran condiciones higiénicas en la producción de alimentos.
- **POES (Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento):** protocolos de limpieza y desinfección aplicados regularmente en establecimientos.
- **HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control):** sistema preventivo que identifica y controla riesgos en la producción de alimentos.
- **Cadena de frío:** mantenimiento de alimentos perecederos en temperaturas seguras desde su producción hasta el consumo.
- **Contaminación cruzada:** transferencia de microorganismos o sustancias nocivas de un alimento a otro.
- **Autoclave:** equipo de esterilización y tratamiento térmico que utiliza vapor a presión, alcanzando temperaturas entre 115°C y 121°C, para asegurar la destrucción de microorganismos patógenos en conservas y otros alimentos.
- **Estufa de cultivo:** dispositivo que mantiene condiciones controladas de temperatura (generalmente entre 30°C y 37°C) para favorecer el desarrollo

de microorganismos en muestras de alimentos, utilizado en controles microbiológicos de rutina.

- **Desnaturalización:** procedimiento técnico mediante el cual se inutilizan alimentos decomisados (vencidos, adulterados o alterados), aplicando métodos físicos o químicos que impiden su consumo humano.
- **Faja de control:** elemento oficial de seguridad colocado por la autoridad bromatológica sobre productos intervenidos, que indica su inmovilización hasta la resolución administrativa correspondiente.
- **Organoléptico:** conjunto de características sensoriales de un alimento (olor, sabor, color, textura) que permiten evaluar su aptitud para el consumo humano.

10.2 Ejemplos de buenas prácticas:

Casos ilustrativos que muestran cómo aplicar correctamente la normativa:

- **Higiene personal:** lavado de manos frecuente con técnica adecuada, uso obligatorio de cofias, guantes y delantal limpio; prohibición de fumar, comer o manipular objetos personales en áreas de trabajo.
- **Conservación de alimentos:** separación estricta de alimentos crudos y cocidos, control de temperaturas en heladeras ($\leq 5\text{ }^{\circ}\text{C}$) y freezers ($\leq -18\text{ }^{\circ}\text{C}$), registro diario de temperaturas y rotación de productos bajo sistema FIFO.
- **Rotulado completo:** etiquetas con denominación, lista de ingredientes, fecha de elaboración y vencimiento, número de lote, condiciones de conservación y procedencia acreditada.
- **Atención al público:** manipulación segura de productos, exhibición ordenada en vitrinas protegidas, respeto de la cadena de frío en mostradores y freezers, y capacitación del personal en trato higiénico y cordial.
- **Control documental:** mantenimiento de registros de trazabilidad, guías sanitarias, certificados de origen y actas de inspección, disponibles para auditoría bromatológica.
- **Transporte seguro:** uso de vehículos habilitados con cámaras de frío o contenedores térmicos, limpieza y desinfección periódica de unidades, y control de temperaturas durante el traslado.

10.3 Casos ilustrativos y ejemplos de buenas prácticas:

Se presentan situaciones concretas que muestran cómo aplicar correctamente la normativa bromatológica en distintos rubros:

Panadería:

- **Situación:** elaboración de pan y facturas en un local con venta directa al público.
- **Buenas prácticas:** separación de materias primas y productos elaborados, uso de cofias, guantes y delantal por parte del personal, control de temperaturas en hornos y cámaras de frío, rotulado interno de bandejas con fecha y hora de elaboración, registro de lotes internos y trazabilidad de materias primas.
- **Resultado esperado:** productos seguros, trazables y en condiciones higiénico-sanitarias adecuadas.

Carnicería:

- **Situación:** desposte y venta de carnes rojas y aves.
- **Buenas prácticas:** carnes provenientes de frigoríficos habilitados con guía sanitaria, separación de carnes rojas y aves en cámaras frigoríficas, limpieza y desinfección diaria de mesadas y utensilios, exhibición en vitrinas refrigeradas con control de temperatura, prohibición de elaborar embutidos sin habilitación específica.
- **Resultado esperado:** inocuidad garantizada y cumplimiento de trazabilidad documental.

Restaurante:

- 
- **Situación:** preparación de comidas elaboradas para consumo humano inmediato.
 - **Buenas prácticas:** separación de áreas de cocina y depósito, lavamanos en cocina con jabón y toallas descartables o sistema de aire, registro de temperaturas de heladeras y freezers, etiquetado interno de preparaciones con fecha y hora, capacitación periódica del personal manipulador, planillas de POES firmadas diariamente.
 - **Resultado esperado:** reducción de riesgos de contaminación cruzada y cumplimiento de normas de conservación.

Rotisería:

- **Situación:** elaboración y venta de comidas listas para consumo inmediato (pollo al horno, empanadas, tartas, guisos simples).
- **Buenas prácticas:** control de temperaturas en cámaras de frío para alimentos preparados, separación de crudos y cocidos, rotulado interno de bandejas con fecha y hora, prohibición de reutilizar sobras, limpieza y desinfección diaria de utensilios y mesadas.
- **Resultado esperado:** comidas seguras, con inocuidad garantizada y trazabilidad interna.

Pescadería:

- **Situación:** venta de pescado fresco y moluscos bivalvos.
- **Buenas prácticas:** exhibición obligatoria en hielo en escamas, conservación en cámaras de frío diferenciadas para pescado fresco y congelados, control documental de lotes y certificados sanitarios de moluscos, limpieza diaria de mostradores y utensilios, prohibición de comercializar productos sin trazabilidad.
- **Resultado esperado:** inocuidad garantizada, reducción de riesgos de toxinas marinas y cumplimiento de normativa bromatológica.

10.4 Recursos para comerciantes y auditores

Se ponen a disposición herramientas prácticas que complementan la normativa, destinadas a facilitar la aplicación cotidiana de las disposiciones bromatológicas. Estos recursos constituyen material de referencia obligatorio en instancias de capacitación y control.

Modelos de informes y actas

- Informe técnico de inspección ocular de vehículos de transporte de alimentos:

- 
- Identificación del vehículo: patente, tipo de unidad, empresa propietaria.
 - Datos del conductor y responsable de la carga
 - Fecha y hora de la inspección.
 - Identificación del auditor bromatológico: nombre, cargo y matrícula.
 - Observaciones técnicas:
 - Condiciones higiénicas internas del vehículo (piso, paredes, techo, limpieza).
 - Estado de cámaras de frío o contenedores térmicos (temperatura registrada, funcionamiento).
 - Separación de productos crudos y cocidos.
 - Presencia de elementos de protección (cajas, envases, embalajes adecuados).
 - Documentación de trazabilidad de la carga (remitos, certificados sanitarios, guías de origen)
 - Conclusión técnica: apto/ no apto/ requiere adecuaciones.
 - Observaciones adicionales.
 - Firmas del auditor y del responsable del transporte.
 - Sello oficial de la Dirección General de Comercio, Industria y Bromatología.

- **Informe técnico de pre-habilitación comercial:**

- Datos del solicitante: nombre, DNI/CUIT, razón social.
- Ubicación y superficie del local (m² de salón, cocina, depósito).
- Rubro solicitado y descripción de actividades.
- Evaluación de infraestructura: pisos, paredes, techos, ventilación, iluminación, friso sanitario, cielorraso.
- Equipamiento: el equipamiento necesario según la actividad que va a realizar.
- Servicios: provisión de agua (red/tanques), instalaciones eléctricas, sumideros, extractores.
- Sanitarios: baños para clientes y personal, vestuarios, según la actividad a realizar.
- Condiciones del predio: cercado, limpieza, malezas.
- Dictamen técnico: condiciones mínimas cumplidas/ observaciones pendientes.
- Firma del auditor y sello de la Dirección General de Comercio, Industria y Bromatología.

- **Acta de auditoría:**

- Identificación del establecimiento y rubro.
- N° de expediente, N° de habilitación y fecha de vencimiento.
- Fecha y hora de la auditoría.
- Observaciones específicas: higiene de salón, cocina y depósito; BPM y POES: insumos de higiene personal.
- Estado de infraestructura: luminarias, friso sanitario, pisos, bajo mesadas, mesas de trabajo.
- Observaciones adicionales.
- Firmas del auditor y del responsable del establecimiento.
- Sello oficial de la Dirección General de Comercio, Industria y Bromatología.

- **Procedimiento de intervención precautoria Etapas obligatorias:**

- Identificación del establecimiento y del responsable presente.
- Registro de fecha y hora de la intervención.
- Descripción de los productos intervenidos: tipo, cantidad, lote y vencimiento.
- Determinación del motivo de la intervención: adulteración, vencimiento, falta de rotulado, conservación deficiente.
- Medidas adoptadas: inmovilización, colocación de faja de control, retiro preventivo.

- Plazo otorgado para subsanar observaciones.
- Firma del auditor bromatológico y del responsable del establecimiento.
- Sello oficial de la Dirección General de Comercio, Industria y Bromatología.

- **Procedimiento de decomiso y desnaturalización**

- Identificación del establecimiento y del responsable presente.
- Registro de fecha y hora del decomiso.
- Detalle de los productos decomisados: tipo, cantidad, lote, vencimiento y características organolépticas alteradas.
- Procedimiento de desnaturalización aplicado: físico, químico o mecánico.
- Presencia de testigos en el acto.
- Firma del auditor bromatológico, del responsable del establecimiento y de los testigos.
- Sello oficial de la Dirección General de Comercio, Industria y Bromatología.

AN.

Listas de verificación:

Check list para comerciantes:

Aspecto	Cumple	No cumple	Observaciones
Infraestructura: pisos lavables, paredes con friso sanitario, techos sin filtraciones, ventilación adecuada, iluminación suficiente, bachas operativas	☐	☐	
Higiene: limpieza diaria de salón, cocina y depósito; lavamanos con jabón y toallas descartables; control de plagas; utensilios en buen estado	☐	☐	
Documentación: habilitación vigente, carnet de manipulador, seguro de responsabilidad civil, constancias de origen, facturas de proveedores habilitados	☐	☐	
Productos: rotulado completo conforme CAA, fechas de elaboración y vencimiento visibles, separación de crudos y cocidos	☐	☐	
Cadena de frío: heladeras $\leq 5^{\circ}\text{C}$, freezers $\leq -18^{\circ}\text{C}$, registros de temperatura diarios	☐	☐	

El checklist para comerciantes constituye una herramienta práctica de autoevaluación que permite verificar el cumplimiento de los requisitos mínimos establecidos por la normativa bromatológica. Su función es convertir la normativa en un instrumento operativo, sencillo y visual, que los responsables de establecimientos pueden utilizar en forma cotidiana.

Este listado facilita:

- La detección temprana de incumplimientos en infraestructura, higiene, documentación y conservación de productos.
- La organización de tareas correctivas antes de una inspección oficial.
- La concientización del personal sobre la importancia de mantener estándares de inocuidad y trazabilidad.

En síntesis, el checklist no reemplaza las actas oficiales, pero sirve como guía pedagógica y preventiva, asegurando que los comerciantes cuenten con un mecanismo rápido para evaluar su propio desempeño y reducir riesgos de sanciones o clausuras.

Checklist para auditores:

Puntos de control en inspecciones bromatológicas

Aspecto	Cumple	No cumple	Observaciones
Instalaciones: pisos, paredes, techos, ventilación, iluminación, friso sanitario, bachas, campana extractora, heladeras, mesas de trabajo	☐	☐	
Personal: higiene personal (cofias, guantes, delantal), carnet de manipulador vigente, capacitación en BPM y POES	☐	☐	
Documentación: habilitación comercial, seguros, constancias de origen, certificados sanitarios SENASA/INAL, registros de trazabilidad	☐	☐	
Productos: rotulado obligatorio, fechas de vencimiento, condiciones de conservación, separación de crudos y cocidos, exhibición en vitrinas refrigeradas	☐	☐	
Registros de temperatura: planillas de control diario de heladeras y freezers, verificación de cadena de frío en transporte, calibración de termómetros	☐	☐	

El checklist general de inspecciones bromatológicas constituye una herramienta integral que permite verificar de manera sistemática el cumplimiento de los requisitos higiénico-sanitarios en todas las etapas de la cadena alimentaria. Su alcance abarca tanto a establecimientos comerciales como a vehículos de transporte de alimentos, garantizando que las condiciones de infraestructura,

higiene, documentación y conservación se mantengan conforme a la normativa vigente.

Este listado facilita:

- La uniformidad de criterios en las inspecciones realizadas por auditores bromatológicos.
- La autoevaluación preventiva por parte de comerciantes y transportistas, reduciendo riesgos de incumplimientos.
- La detección temprana de deficiencias en instalaciones, personal, productos y registros de temperatura.
- La concientización sobre la cadena de frío y la trazabilidad, pilares fundamentales de la seguridad alimentaria.

En síntesis, el checklist general funciona como un instrumento pedagógico y operativo, que complementa las actas oficiales y convierte la normativa en una guía práctica de aplicación inmediata.

Guías Rápidas



GUÍA RÁPIDA DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO

➡ ¡Recordá siempre! ➡

1. Carnes frescas Conservar a 0 a 5 °C.	2. Pescados y mariscos Conservar a ≤ 2 °C.	3. Productos congelados Conservar a ≤ -18 °C.	4. Lácteos Conservar a 0 a 5 °C.	5. Preparaciones listas Conservar a 0 a 5 °C hasta un máximo de 48 h.
---	--	---	--	---

Tips prácticos: Usar estanterías limpias Separadas de químicos.	 Mantener orden y limpieza En depósitos y cámaras.	 Rotación de stock (PEPS) Primero en entrar, primero en salir.	 Registrar temperaturas Diariamente para asegurar la cadena de frío.
---	---	---	---

GUÍA RÁPIDA DE ROTULADO OBLIGATORIO

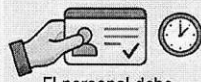
➡ Todo producto debe incluir en su etiqueta:

1 Denominación del producto: El nombre con el que se comercializa.	2 Lista completa de ingredientes: Ingredientes: Aceite de Oliva (100%). FAB: 15/10/23 VENC: 15/10/25 Para garantizar seguridad y trazabilidad.	 Aceite de Oliva Extra Virgen Elaborado por: ACOTES DEL SUR, Cde la Sol 128, Santa Fe, España. LOT: 231015A	4 Número de lote: conservación: Permite identificar la producción.	8 Registro Nacional de Producto Alimenticio (RNPA): RNE: 012345 RNPA: 987654 Acredita la autorización del producto específico.
3 Fecha de elaboración y vencimiento: Detallados en orden de mayor a menor cantidad.	6 Nombre y domicilio del elaborador: Son los datos completos de la empresa: Razón social, dirección de la sede central y contacto corporativo.	7 Información nutricional: Tiene que ver directamente con el CUADRO NUTRICIONAL completo: valores totales de grasas, carbohidratos, carbohidratos, proteínas y vitaminas por porción.	5 Condiciones de conservación: Cómo mantener el alimento en buen estado.	9 Registro Nacional de Establecimiento (RNE): RNE: 012345 Asegura que la planta está habilitada.
Información Adicional LEYENDA "SIN GLUTEN" Obligatoria para productos aptos para celíacos, según normativa vigente.				

GUÍA RÁPIDA DE DOCUMENTACIÓN MÍNIMA EXIGIDA

➡ Todo establecimiento debe contar con:

1 Carnet de manipulador de alimentos vigente

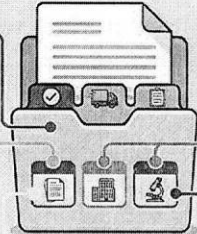


El personal debe acreditar formación actualizada en higiene y seguridad alimentaria.

2 Constancias de origen de materias primas y productos



Garantizan trazabilidad y procedencia segura.



3 Seguro de responsabilidad civil



Cubre riesgos frente a terceros.

4 Facturas y remitos de proveedores habilitados



Aseguran legalidad y control de la cadena de suministro.

5 Certificados sanitarios emitidos por SENASA/INAL (cuando corresponda)



Validan la inocuidad de productos específicos.

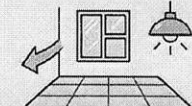
Información Adicional

Revisar normativas locales específicas y fechas de vencimiento.

GUÍA RÁPIDA PARA AUDITORES BROMATOLÓGICOS

➡ Durante la inspección se debe:

1 Verificar la infraestructura



Pisos, paredes, techos, ventilación e iluminación.

2 Constatar higiene general



Higiene de superficies y disponibilidad de lavamanos.

3 Revisar documentación



Carnet de manipulador, constancias de origen y seguros.

4 Controlar productos



Rotulado, fechas de vencimiento, condiciones de conservación.

5 Registrar hallazgos y emitir informe



5 Registro y Acta



Completar el acta de inspección detallando hallazgos.

Información Adicional

Consejo para Auditores

Priorizar la seguridad alimentaria en cada paso.

AM

Capítulo IX

Revision y Actualizacion del Manual

Introducción:

Este capítulo establece los mecanismos institucionales para garantizar que el manual se mantenga actualizado, adaptado a nuevas normativas y prácticas comerciales, y que refleje la realidad bromatológica del municipio. La revisión periódica y la participación de auditores aseguran transparencia, legitimidad y mejora continua.

11.1 Mecanismo de revisión periódica:

- La Dirección General de Comercio, Industria y Bromatología realizará una revisión integral del manual cada 12 meses.
- Se evaluará la pertinencia de los procedimientos, requisitos y contenidos normativos.
- Se incorporaron modificaciones derivadas de nuevas normativas nacionales, provinciales o municipales.
- Se elaborará un informe anual con observaciones y propuestas de actualización.

11.2 Participación de auditores bromatológicos

- 
- Los auditores municipales serán convocados a instancias de consulta y revisión.
 - Se habilitarán mesas técnicas participativas, donde los auditores aportarán experiencias de campo y sugerencias.
 - Las observaciones se registran en actas y se integrarán al informe de revisión.
 - La participación de auditores garantiza que el manual refleje la práctica real y las necesidades operativas.

11.3 Incorporación de nuevos rubros e infraestructura

- Se evaluará la incorporación de nuevos rubros comerciales que surjan en el territorio.
- La incorporación será aprobada por la Dirección General de Comercio, Industria y Bromatología como anexo complementario.
- Se garantizará la compatibilidad normativa con el Código Alimentario Argentino y disposiciones nacionales y provinciales.

11.4 Registro de modificaciones y versiones

- Cada modificación será registrada en un cuadro de trazabilidad, indicando fecha, motivo y responsable.
- Se asignará un número de versión al manual tras cada actualización.
- El registro será público y accesible para comerciantes, auditores y vecinos, garantizando transparencia institucional.
- Se conservarán las versiones anteriores como referencia histórica y técnica.

AN.

Anexo I:

Modelos de actas, formularios y planillas estandarizadas para uso

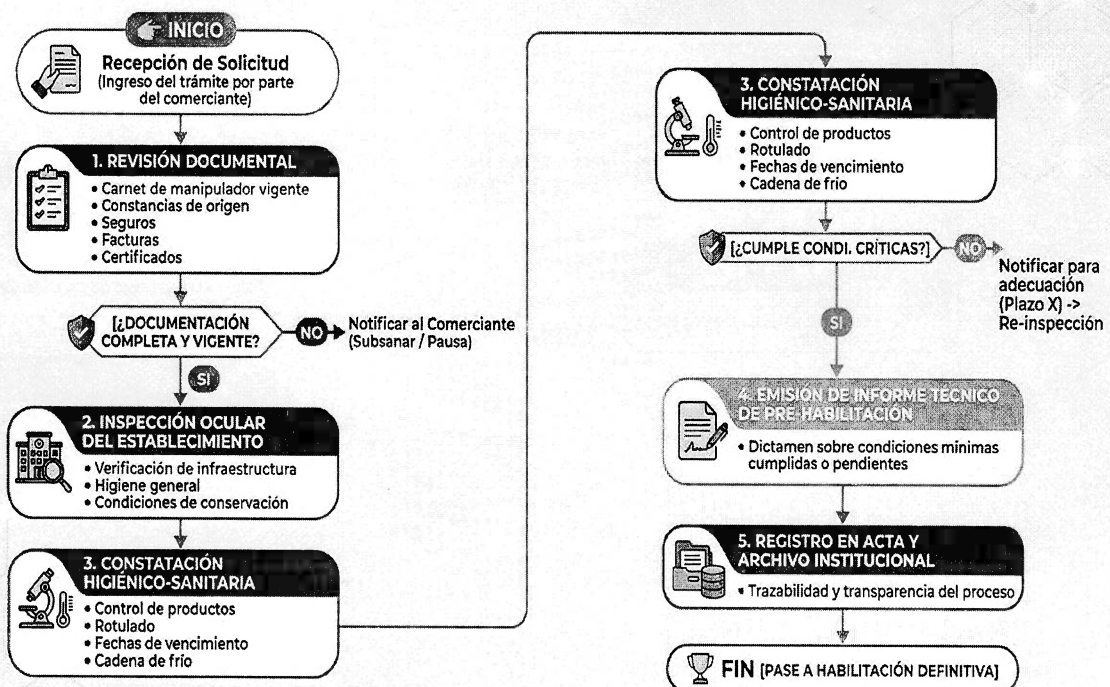
La Dirección General de Industria, Comercio y Bromatología será la encargada de incorporar y mantener actualizados estos instrumentos, que constituyen soporte administrativo y normativo del manual.

Se incluyen:

- *Informe técnico de inspección ocular de vehículos de transporte de alimentos:* registro oficial de hallazgos durante la verificación de condiciones higiénico-sanitarias en unidades móviles.
- *Informe técnico de prehabilitación:* documento que certifica condiciones mínimas antes de la habilitación de establecimientos.
- *Planilla de verificación higiénico-sanitaria:* checklist detallado para auditores en inspecciones de comercios y depósitos.
- *Acta de intervención precautoria:* instrumento para suspender actividades en caso de incumplimientos graves.

AM. ✦ **Nota aclaratoria:** El contenido específico de cada modelo (campos, requisitos y estructura) ya se encuentra estipulado en el **Capítulo VIII – Recursos para comerciantes y auditores**. En este capítulo se establece únicamente su carácter institucional y su incorporación formal por la Dirección General de Industria, Comercio y Bromatología.

FLUJOGRAMA DE PRE-HABILITACIÓN DE COMERCIOS

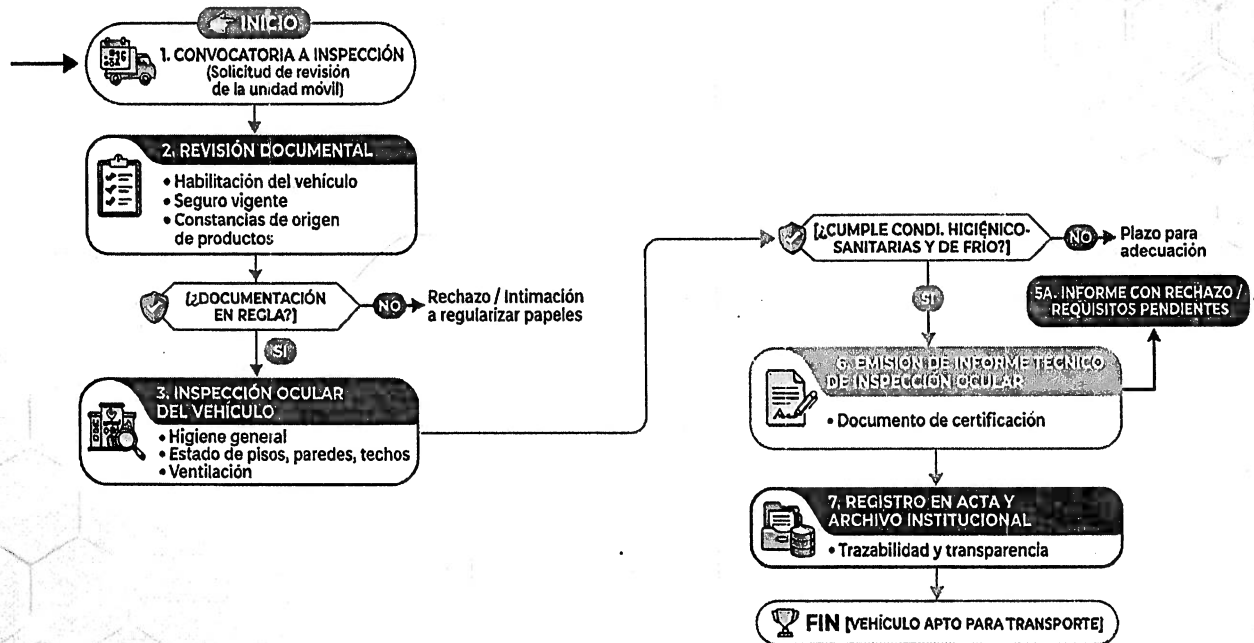


Flujograma de pre-habilitación y auditoría

AM.

Flujograma de inspección de vehículos de transporte de alimentos

FLUJOGRAMA DE INSPECCIÓN DE VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS



Am.

Bibliografía y referencias

Código Alimentario Argentino

- Argentina. Congreso de la Nación. (1971). *Ley 18.284: Código Alimentario Argentino*. Buenos Aires: Boletín Oficial.
<https://www.argentina.gob.ar/anmat/codigoalimentario>
- Argentina. Poder Ejecutivo Nacional. (1971). *Decreto 2126/71: Reglamentación del Código Alimentario Argentino*. Buenos Aires: Boletín Oficial.
<https://www.argentina.gob.ar/normativa/nacional/decreto-2126-1971-209207>

Normativa Nacional

- Argentina. Poder Ejecutivo Nacional. (2025, 17 de enero). *Decreto 35/2025: Modificación de artículos del Decreto 2126/1971 reglamentario del Código Alimentario Argentino*. Boletín Oficial de la República Argentina.
<https://www.argentina.gob.ar/normativa/nacional/decreto-35-2025-408481/texto>

Disposiciones ANMAT / INAL

- Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT). (2021). *Capítulo V – Rotulación y publicidad de alimentos*. Buenos Aires: ANMAT.
https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/anmat_capitulo_v_rotulacion_actualiz_2021-08.pdf
- ANMAT. (2024). *Disposición 11.362/2024: Manual de aplicación del rotulado nutricional frontal*. Buenos Aires: ANMAT.
<https://www.ocla.org.ar/noticias/32136106-disposicion-11362-2024-manual-de-aplicacion-del-rotulado-nutricional-frontal-y-d>

Normativa Municipal

- Municipalidad de Ushuaia. Concejo Deliberante. (1976). *Ordenanza N.º 82: Reglamenta la actividad de restaurantes*. Ushuaia: Concejo Deliberante.
<http://concejoushuaia.sytes.net/sistema/files/Ordenanza/82.pdf>
- Municipalidad de Ushuaia. Concejo Deliberante. (1976). *Ordenanza N.º 83: Reglamenta la actividad de almacenes*. Ushuaia: Concejo Deliberante.
<http://concejoushuaia.sytes.net/sistema/files/Ordenanza/83.pdf>
- Municipalidad de Ushuaia. Concejo Deliberante. (1977). *Ordenanza N.º 89: Reglamenta la actividad de cámaras frigoríficas*. Ushuaia: Concejo Deliberante.
<http://concejoushuaia.sytes.net/sistema/files/Ordenanza/89.pdf>
- Municipalidad de Ushuaia. Concejo Deliberante. (1989). *Ordenanza N.º 510: Reglamenta la actividad de despensas y almacenes*. Ushuaia: Concejo

Deliberante. <http://concejoushuaia.sytes.net/sistema/files/Ordenanza/510.pdf>

- Municipalidad de Ushuaia. Concejo Deliberante. (1991). *Ordenanza N.º 843: Modifica la Ordenanza N.º 510*. Ushuaia: Concejo Deliberante. <http://concejoushuaia.sytes.net/sistema/files/Ordenanza/843.pdf>
- Municipalidad de Ushuaia. Concejo Deliberante. (1989). *Ordenanza N.º 513: Obligación de rotular productos alimenticios*. Ushuaia: Concejo Deliberante. <http://concejoushuaia.sytes.net/sistema/files/Ordenanza/513.pdf>
- Municipalidad de Ushuaia. Concejo Deliberante. (1991). *Ordenanza N.º 886: Ratifica el Decreto 18/90, que regula la actividad de los abastecedores mayoristas de productos alimenticios*. Ushuaia: Concejo Deliberante. <http://concejoushuaia.sytes.net/sistema/files/Ordenanza/886.pdf>
- Municipalidad de Ushuaia. Concejo Deliberante. (1994). *Ordenanza N.º 1319: Prohíbe el manipuleo directo de productos que se expendan fraccionados*. Ushuaia: Concejo Deliberante. <http://concejoushuaia.sytes.net/sistema/files/Ordenanza/1319.pdf>
- Municipalidad de Ushuaia. Concejo Deliberante. (1994). *Ordenanza N.º 1348: Reconoce al Inspector de Bromatología e Higiene como Inspector Sanitario*. Ushuaia: Concejo Deliberante. <http://concejoushuaia.sytes.net/sistema/files/Ordenanza/1348.pdf>
- Municipalidad de Ushuaia. Concejo Deliberante. (1999). *Ordenanza N.º 2052: Deroga las Ordenanzas N.º 1374 y 1377*. Ushuaia: Concejo Deliberante. <http://concejoushuaia.sytes.net/sistema/files/Ordenanza/2052.pdf>
- Municipalidad de Ushuaia. Concejo Deliberante. (2023). *Ordenanza N.º 6166: Carnet de manipulador de alimentos*. Ushuaia: Concejo Deliberante. <http://concejoushuaia.sytes.net/sistema/files/Ordenanza/6166.pdf>
- Municipalidad de Ushuaia. Concejo Deliberante. (2024). *Ordenanza N.º 6423: Creación e implementación de cocinas comunitarias*. Ushuaia: Concejo Deliberante. <http://concejoushuaia.sytes.net/sistema/files/Ordenanza/6423.pdf>

An.