

Ushuaia, 28 de julio de 2026.-

Sra. Viceintendente
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	28 JUL. 2026 Hs. 10:45
Numero:	606 Fojas: 16
Expe. N°	
Girado:	
Recibido:	JEREZ Dalana Ayelen Legislación Concejo Deliberante Ushuaia

Tengo el honor de dirigirme a Uds. a fin de solicitar la incorporación del presente informe técnico, en carácter de adjunto al Asunto N° 565/2026 “ *Texto Ordenado: Manual de requisitos técnicos para comercios de alimentos- Guia normativa para la evaluación bromatológica de establecimientos comerciales del rubro alimenticio*” actualmente en tratamiento en la *Comisión N°4 de Policía Municipal*, presidida por el Concejál Gabriel de la Vega (PJ).

El presente informe técnico se adjunta con el objeto de aportar fundamentos normativos y operativos que respalden el tratamiento parlamentario del Manual.

Sin otro particular, saludo a Uds. atentamente.



Rosado, Aida Elizabeth
DNI N° 38.407.083
Contacto: (2901)-304390

Mail: eli.rosado3012@gmail.com

INFORME TÉCNICO DE DEFENSA- ASUNTO N° 565/2026

Comisión N° 4 - Policia Municipal

“Texto Ordenado: Manual de requisitos técnicos para comercios de alimentos- Guia normativa para la evaluación bromatológica de establecimientos comerciales del rubro alimenticio”

Julio 2026

Autora: Rosado, Aida Elizabeth

DNI N° 38.407.083

Contacto: (02901)- 304390

Mail: eli.rosado3012@gmail.com

An.

Contenido

1. Introducción y antecedentes normativos
2. Carta Orgánica Municipal- Artículo N°246 (Iniciativa Popular)
3. Código Alimentario Argentino – Ley 18.284
4. Decreto Nacional N° 4238/68 – Reglamento de Inspección de productos de origen animal
5. Ordenanzas municipales vigentes en materia bromatológica
6. Objeto y finalidad del Manual
7. Justificación técnica y operativa
8. Articulación con políticas locales de seguridad alimentaria
9. Impacto esperado en comercios y vecinos
10. Fortalecimiento institucional y fiscalización
11. Conclusiones
12. Fuentes y referencias

AR.

1. Introducción y antecedentes normativos

El presente Informe Técnico de Defensa se elabora en el marco del Asunto N° 565/2026, girado a la Comisión N° 4 de Policía Municipal del Concejo Deliberante de Ushuaia, con el objeto de fundamentar la aprobación del “*Texto Ordenado: Manual de requisitos técnicos para comercios de alimentos*”.

La iniciativa se inscribe en el espíritu de la Carta Orgánica Municipal, particularmente en lo dispuesto por el Artículo 246 sobre “Iniciativa Popular” que garantiza la participación ciudadana en la formulación de normas de interés comunitario.

En el plano nacional, el Código Alimentario Argentino (CAA), creado por la Ley N° 18.284, constituye el marco regulatorio esencial para la protección de la salud pública en materia de alimentos. A este cuerpo normativo se suma el Decreto Nacional N°4238/68, que establece el Reglamento de Inspección de productos, subproductos y derivados de origen animal, fijando criterios técnicos y procedimientos de control de aplicación obligatoria en todo el territorio.

En el ámbito local, la Municipalidad de Ushuaia dictó un conjunto de Ordenanzas que regularon la habilitación, funcionamiento y fiscalización de comercios de alimentos, entre ellas las OM 75/1976, 82/1976, 83/1976, 88/1977, 89/1977, 104/1978, 105/1978, 201/1986, 233/1987, 339/1988, 479/1988, 510/1988, 513/1989, 557/1989, 672/1990, 683/1990, 843/1991, 886/1991, 962/1992, 973/1992, 1671/1996, 2051/2000, 2323/2001, 2504/2002, 2784/2004 (derogación parcial), 2933/2005, 4000/2011, 4162/2012, 4653/2014 y la 5240/2017, que constituyeron el primer marco regulatorio específico en seguridad alimentaria de la ciudad. Todas estas disposiciones quedan derogadas y absorbidas por el Manual de Requisitos Técnicos para Comercios de Alimentos, que las integra en un cuerpo normativo único, actualizado y trazable, consolidando estándares modernos de BPM, POES, categorización por riesgo bromatológico y trazabilidad documental.

A su vez, el Manual se articula con un conjunto de Ordenanzas que permanecen vigentes y complementarias, fortaleciendo la capacidad de fiscalización y adaptando la normativa a nuevas realidades. Entre ellas se destacan las OM 1021/1992, 1319/1994, 1348/1994, 2152/2000, 3907/2011, 4204/2012, 4299/2013, 4384/2013, 4620/2014, 5096/2016, 5149/2016, 5202/2016, 5582/2018, 5816/2020, 5881/2021, 6166/2023, 6361/2024, 6423/2024, 6424/2024, 6477/2024, 6495/2025, 6503/2025 y la 6553/2025, que complementan al Manual en aspectos de habilitación, inspección, sanciones, ferias populares, trazabilidad y control documental. Estas normas refuerzan la aplicación práctica del Manual y aseguran la coherencia del sistema bromatológico municipal.

AR.

2. Carta Orgánica Municipal - Artículo 246 (Iniciativa Popular)

La Carta Orgánica Municipal de Ushuaia es una norma fundamental que organiza el gobierno local y establece los principios de participación ciudadana, control institucional y defensa del interés público. Dentro de este marco, el Artículo 246 reconoce la Iniciativa Popular como un derecho de los vecinos para presentar proyectos de Ordenanza ante el Concejo Deliberante.

Este mecanismo asegura que las demandas sociales puedan transformarse en propuestas legislativas con tratamiento parlamentario, fortaleciendo la legitimidad democrática de las normas municipales. El Manual de Requisitos Técnicos para Comercios de Alimentos, se inscribe en esta disposición, al consolidar en un texto único las Ordenanzas históricas que se derogan y a su vez, articula con las normas vigentes que lo complementan, garantizando un sistema normativo coherente y actualizado en materia bromatológica.

AN.

3. Ley Nacional N° 18.284- Código Alimentario Argentino (CAA)

La Ley N° 18.284 sancionada en 1.969 crea el Código Alimentario Argentino (CAA), reglamentado por el Decreto 2126/1971. Este cuerpo normativo constituye la base legal nacional en materia de alimentos, fijando las condiciones higiénico-sanitarias, bromatología y de identificación comercial que deben cumplir todos los productos destinados al consumo humano en el país.

El CAA es un reglamento técnico en constante actualización, compuesto por más de 1.400 artículos organizados en 22 capítulos. Regula desde las disposiciones generales sobre establecimientos, envases y rotulación, hasta normas específicas para carnes, lácteos, farináceos, vegetales, bebidas, aditivos y alimentos dietéticos. También establece metodologías analíticas oficiales y procedimientos de fiscalización, asegurando la inocuidad y trazabilidad de los alimentos.

Su aplicación es obligatoria en todo el territorio nacional y alcanza a productores, comerciantes, importadores y exportadores. Además, se encuentra atomizado con estándares internacionales como el Codex Alimentarius (FAO/OMS) y las resoluciones del Mercosur, lo que garantiza compatibilidad con el comercio global y la protección de la salud pública.

En el ámbito municipal, la normativa local se articula con el CAA para asegurar que las disposiciones de Ushuaia estén alineadas con los estándares nacionales e internacionales, complementando su aplicación con criterios modernos de BPM, POES, categorización por riesgo bromatológico y trazabilidad documental.

An.

4. Decreto Nacional N° 4238/1968- Reglamento de Inspección de productos de origen animal

El Decreto N° 4238/1968 aprueba el Reglamento de Inspección de productos, subproductos y derivados de origen animal, constituyendo un instrumento técnico complementario del Código Alimentario Argentino. Su finalidad es garantizar la inocuidad y calidad de los alimentos de origen animal mediante procedimientos uniformes de control en todo el territorio nacional.

Este reglamento establece criterios para la habilitación de establecimientos faenadores, frigoríficos y plantas elaboradoras, regula la inspección sanitaria de carnes, pescados, lácteos y otros productos, y fija las condiciones de transporte y conservación. También determina la documentación oficial que respalda la trazabilidad de cada partida, asegurando transparencia y seguridad en la cadena alimentaria.

En el plano municipal, su aplicación se articula con la normativa de Ushuaia, permitiendo que los procedimientos de inspección bromatológica respondan a estándares nacionales. De esta manera, se fortalece la capacidad de fiscalización local y se asegura la protección de la salud pública bajo criterios homogéneos y reconocidos a nivel federal.

AN.

5. Ordenanzas municipales vigentes en materia bromatológica

La Municipalidad de Ushuaia fue construyendo, desde mediados de la década del setenta, un entramado de ordenanzas que dieron forma inicial al sistema de control bromatológico local. Estas normas respondieron a las necesidades de cada momento histórico, regulando aspectos como la habilitación de comercios, las condiciones edilicias mínimas, los parámetros de higiene y los procedimientos de fiscalización.

Entre las más relevantes se encuentran la OM 75/1976, 82/1976, 83/1976, 88/1977, 89/1977, 104/1978, 105/1978, 201/1986, 233/1987, 339/1988, 479/1988, 510/1988, 513/1989, 557/1989, 672/1990, 683/1990, 843/1991, 886/1991, 962/1992, 973/1992, 1671/1996, 2051/2000, 2323/2001, 2504/2002, 2784/2004 y 2933/2005, que en su conjunto constituyeron el primer marco regulatorio específico en materia de seguridad alimentaria de la ciudad.

La aprobación del Manual implica la derogación expresa de todas estas disposiciones, integrando sus contenidos en un cuerpo normativo único y actualizado. Este proceso elimina la dispersión normativa y las superposiciones, al mismo tiempo que consolida estándares modernos de control como las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), los POES, la categorización por riesgo bromatológico y la trazabilidad documental. De esta manera, las ordenanzas históricas quedan reconocidas como antecedentes valiosos, pero superadas por un marco regulatorio más claro, coherente y eficaz para la protección de la salud pública y la transparencia institucional.

Al mismo tiempo, se mantienen vigentes aquellas ordenanzas que continúan teniendo fuerza normativa en materia bromatológica y que complementan la aplicación del Texto Ordenado 2026. Estas disposiciones refuerzan la capacidad de fiscalización municipal y aseguran la continuidad de prácticas de control que han demostrado eficacia, consolidando un sistema normativo que articula antecedentes históricos con criterios técnicos contemporáneos.

An.

6. Objeto y finalidad del manual

El Manual se instituye como un cuerpo normativo de carácter reglamentario, cuyo objeto es ordenar y sistematizar las disposiciones locales vinculadas a la seguridad alimentaria. Su finalidad es garantizar la protección de la salud pública mediante la aplicación de criterios técnicos homogéneos y actualizados, en plena armonía con el Código Alimentario Argentino y el Decreto Nacional N° 4238/1968 sobre inspección de productos de origen animal.

A su vez, responde a la necesidad de superar la dispersión normativa generada por múltiples ordenanzas históricas, integrando sus contenidos en un marco único que otorga claridad jurídica y operativa. De esta manera, comerciantes, productores y consumidores cuentan con reglas transparentes y uniformes que fortalecen la confianza en el sistema de control municipal.

En términos legislativos, esta herramienta cumple una doble función: por un lado, deroga expresamente las ordenanzas que han quedado obsoletas o superadas, reconociéndolas como antecedentes valiosos; por otro, mantiene vigentes aquellas disposiciones que continúan siendo necesarias para complementar la aplicación de la misma. Esta articulación asegura coherencia normativa y evita superposiciones.

Desde el plano técnico, establece estándares modernos de control, tales como la implementación obligatoria de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), la aplicación de POES como procedimientos preventivos, la categorización por riesgo bromatológico para asignar niveles diferenciados de fiscalización y la exigencia de trazabilidad documental que garantice el seguimiento de cada producto desde su origen hasta el consumidor final.

En el plano institucional, esta herramienta fortalece la capacidad de la autoridad de aplicación, dotándola de un marco regulatorio claro y eficaz para ejercer la fiscalización municipal. Al mismo tiempo, promueve la transparencia administrativa y la confianza ciudadana en el sistema de seguridad alimentaria.

Finalmente, el Manual se proyecta como una herramienta estratégica de política pública, orientada a consolidar un modelo de gestión alimentaria que combine antecedentes históricos con estándares contemporáneos, asegurando comercios responsables, vecinos protegidos y un Estado presente y activo en la defensa de la salud pública.

Naturaleza del Manual y diferencia con el Texto Ordenado:

Si bien el proyecto legislativo fue registrado bajo el título de “Texto Ordenado”, corresponde precisar que el Manual no constituye un texto ordenado en sentido parlamentario. Un texto ordenado implica la recopilación y reorganización de ordenanzas vigentes en artículos, mientras que el Manual es una herramienta normativa autónoma y dinámica, creada por

Am.

ordenanza, cuya estructura y función están destinadas a superar la rigidez de la técnica legislativa tradicional.

El Manual no se limita a compilar normas previas: establece un marco técnico-operativo único, que integra antecedentes históricos pero los transforma en criterios modernos de fiscalización, habilitación y control bromatológico.

Agilidad institucional y accesibilidad comunitaria

La aprobación del Manual introduce un cambio sustancial en la gestión normativa municipal. A diferencia de las ordenanzas tradicionales, que requieren la elaboración de proyectos, su tratamiento en comisión y la sanción parlamentaria para cada modificación, el Manual permite que las áreas técnicas de la Municipalidad incorporen ajustes o nuevas exigencias sanitarias de manera directa y ágil.

Esto significa que, si las áreas de inspección y control bromatológico detectan la necesidad de modificar un procedimiento, actualizar un parámetro técnico o incorporar una nueva exigencia vinculada a la seguridad alimentaria, pueden hacerlo mediante la remisión de un informe técnico al Concejo Deliberante, sin depender de la creación de una nueva ordenanza ni de atravesar todo el procedimiento legislativo.

La diferencia es estratégica: las tareas de inspección y control sanitario en la ciudad requieren respuestas inmediatas y operativas. La burocracia legislativa, con sus tiempos de debate y aprobación, puede demorar la aplicación de medidas que impactan directamente en la protección de la salud pública. El Manual, al ser una herramienta normativa viva, asegura que las modificaciones necesarias se integren rápidamente, fortaleciendo la capacidad de respuesta de la Municipalidad y garantizando que el sistema de fiscalización se mantenga vigente, eficaz y adaptado a las realidades cotidianas del sector alimentario.

Asimismo, el Manual está diseñado para ser accesible y comprensible para toda la comunidad, garantizando que comerciantes, elaboradores y vecinos puedan consultar reglas claras y prácticas. Si se tratara de una ordenanza extensa y rígida, su lectura y aplicación resultarían más complejas; en cambio, como Manual, se convierte en una guía normativa práctica y transparente, fortaleciendo la confianza ciudadana en el sistema de control.

7. Justificación técnica y operativa:

Entre 1976 y 2025, el Honorable Concejo Deliberante de Ushuaia sancionó un conjunto de 53 ordenanzas vinculadas a la seguridad alimentaria, la habilitación comercial y el control bromatológico. Estas normas constituyeron los primeros antecedentes locales en la materia, regulando la habilitación y funcionamiento de panaderías, restaurantes, despensas y almacenes, el transporte y distribución de alimentos, las cámaras frigoríficas, los kioscos y puestos en vía pública, la rotulación de productos alimenticios, la elaboración de chacinados y embutidos, el expendio de bebidas y disposiciones específicas de prohibiciones sanitarias. Cada ordenanza fijó requisitos edilicios, higiénicos, administrativos y de control que respondieron a las necesidades de la ciudad en su momento, constituyendo un marco pionero de regulación local.

Del total de 53 ordenanzas, 30 deben ser derogadas porque quedaron desactualizadas y ya cumplieron su función histórica. Sus disposiciones fueron absorbidas por la normativa nacional y provincial vigente, especialmente el Código Alimentario Argentino (CAA), los Reglamentos Técnicos del Mercosur, y los sistemas de Registro Nacional de Establecimientos (RNE) y Registro Nacional de Productos Alimenticios (RNPA), que garantizan trazabilidad y transparencia en la cadena alimentaria.

Las 23 ordenanzas restantes continúan vigentes y trabajan de manera complementaria con la aprobación del Manual de Requisitos Técnicos para Comercios de Alimentos (2026). El Manual, aprobado como Texto Ordenado con fuerza de Ordenanza, no sustituye estas normas sino que las articula y fortalece, integrando criterios modernos como las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES), la categorización por riesgo bromatológico y la trazabilidad documental. De este modo, el Manual se convierte en una herramienta fundamental para las tareas de inspección, control y habilitación de actividades alimenticias en la ciudad, complementando lo que ya se encuentra normado en este grupo de ordenanzas.

Ordenanzas derogadas por desactualización

AN. Las primeras disposiciones locales sobre alimentos se enfocaron en la producción y expendio básico. La regulación de panaderías fijó condiciones edilicias mínimas, higiene del personal, calidad de materias primas y transporte en vehículos cerrados, constituyendo el primer marco específico en seguridad alimentaria de la ciudad. A la par, la normativa sobre restaurantes definió infraestructura, ventilación, prohibiciones de conservación de sobras y libreta sanitaria obligatoria, mientras que la de almacenes y despensas ordenó el comercio minorista mediante requisitos edilicios, organización de mercaderías y documentación de habilitación. Estas ordenanzas fueron pioneras en su momento, pero hoy resultan insuficientes frente a los estándares técnicos actuales.

El fortalecimiento institucional se dio con la creación de un Código de Procedimientos para la inspección bromatológica, que otorgó a los inspectores facultades de acceso, toma de muestras y decomiso inmediato de productos adulterados. También se dictaron normas técnicas avanzadas para cámaras frigoríficas, con parámetros de tiempos y temperaturas de conservación, y para el transporte de alimentos, regulando carrocerías, recipientes, higiene del personal y sanciones. Estas disposiciones respondieron a necesidades locales de control y abastecimiento, pero quedaron limitadas frente a la evolución normativa nacional y regional.

En materia de prevención sanitaria, se estableció la prohibición absoluta de extracción de moluscos en la Bahía de Ushuaia, medida clave frente a la contaminación de aguas, aunque hoy la competencia corresponde a la autoridad provincial. En cuanto a kioscos, se dictaron normas para su instalación fuera de la vía pública y para la ocupación de espacios públicos mediante licitación, regulando rubros autorizados, condiciones edilicias y restricciones de ubicación. Estas ordenanzas cumplieron un rol de ordenamiento urbano y comercial, pero ya no resultan aplicables como marco autónomo.

Otras disposiciones específicas incluyeron la prohibición del expendio de bebidas fraccionadas en vasos, buscando reducir riesgos sanitarios; la regulación de fábricas de chacinados y embutidos, con requisitos técnicos de infraestructura, higiene y rotulación; y nuevas normas sobre despensas y almacenes, que fijaban condiciones básicas de funcionamiento. Finalmente, la normativa sobre rotulación de alimentos introdujo la obligación de consignar fecha de elaboración y vencimiento, anticipando exigencias que luego fueron incorporadas plenamente en la legislación nacional.

En conjunto, estas ordenanzas cumplieron un rol histórico fundamental en la construcción del sistema local de seguridad alimentaria, pero hoy se consideran desactualizadas. Fueron herramientas necesarias en su tiempo, que ordenaron la actividad comercial y garantizaron condiciones mínimas de higiene y control, aunque ya cumplieron su función y deben ser derogadas para dar paso a un marco normativo superior y actualizado.

N° de Ordenanza	Año	Detalle
75	1976	Regulación de panaderías, venta y transporte de pan.
82	1976	Habilitación y funcionamiento de restaurantes.
83	1976	Regulación de almacenes y despensas.

88	1977	Código de Procedimientos para inspección bromatológica.
89	1977	Regulación de cámaras frigoríficas.
104	1978	Transporte y reparto de sustancias alimenticias
105	1978	Prohibición de extracción de moluscos en Bahía de Ushuaia.
201	1986	Regulación de kioscos fuera de la vía pública.
233	1987	Ocupación de vía pública con kioscos y puestos.
339	1988	Prohibición del expendio de bebidas fraccionadas en mostradores.
479	1988	Regulación de fábricas de chacinados y embutidos.
510	1989	Regulación de despensas y almacenes.
513	1989	Rotulación de alimentos: fechas de elaboración y vencimiento.
557	1989	Modifica Ordenanza N° 233, sobre kioscos en la vía pública.
672	1990	Modifica Ordenanza N° 468, sobre libreta sanitaria

683	1990	Declara interés el estudio y prevención de la enfermedad celiaca.
843	1991	Modifica Ordenanza N° 510, sobre despensas y almacenes.
886	1991	Ratifica el Decreto N° 18/90, el cual regula la actividad de los abastecedores mayoristas de productos alimenticios.
962	1992	Prohibición de venta de bebidas alcohólicas a menores de edad.
973	1992	Regula la actividad de venta de carnes.
1671	1996	Modifica Ordenanza N° 233, sobre kioscos en la vía pública.
2051	1999	Alimentos inaptos para el consumo.
2323	2001	Modifica Ordenanza N° 2242, sobre libreta sanitaria.
2504	2002	Autoriza por un plazo de 180 días, el fraccionamiento en el punto de venta de determinados artículos comestibles y otros detallados en el Anexo I del presente.
2784	2005	Establece el marco regulatorio para la habilitación de locales comerciales y ambulantes para elaboración y/o comercialización de alimentos. (DEROGACIÓN PARCIAL)

AN.

2933	2005	Incorpora el Artículo 1, Punto I- Alimentos, a la Ordenanza N° 2919.
4000	2011	Modifica Ordenanza Municipal N° 2784: actualiza concepto de confitería y su alcance operativo.
4162	2012	Modifica Ordenanza N° 2919, sobre obligatoriedad de libreta sanitaria.
4653	2014	Sustituye el Artículo 3 de la Ordenanza Municipal N° 2919. Establece la documentación obligatoria para solicitar la Libreta Sanitaria (DNI, certificado de salud, fotos, antecedentes policiales en ciertos rubros), define los datos personales que debe contener, fija los estudios médicos mínimos (examen clínico, análisis de laboratorio, serología VDRL, inmunizaciones obligatorias), también determina que la libreta sanitaria tendrá una validez de un año.
5240	2017	Modifica el Artículo 1 de la Ordenanza N° 2919.

Derogación parcial de la Ordenanza Municipal N° 2784/ 2004:

AN.
En el caso de la Ordenanza Municipal N° 2784 corresponde realizar una derogación parcial, dado que su estructura normativa presenta dos bloques claramente diferenciados. Los capítulos I a VII, hasta el artículo 62 inclusive, regulan aspectos generales de habilitación, requisitos edilicios y condiciones de funcionamiento de establecimientos alimenticios. Estas disposiciones fueron útiles en su momento para ordenar la actividad comercial y garantizar condiciones mínimas de higiene, pero hoy se encuentran superadas por marcos normativos más modernos y exhaustivos. Por ello, se considera necesario derogar esta primera parte de la ordenanza, eliminando normas redundantes y desactualizadas que ya cumplieron su función histórica.

A partir del artículo 63 y hasta el final, la ordenanza establece un conjunto de disposiciones específicas que mantienen plena vigencia y resultan indispensables para la gestión bromatológica. Entre ellas se destacan la regulación de la toma y remisión de muestras, el monitoreo de investigaciones, los procedimientos de comisos o decomisos, la confección de

actas, las obligaciones ante la auditoría bromatológica, las clausuras preventivas y el control de rótulos y envases. Asimismo, el Capítulo VIII fija las actividades del laboratorio municipal, consolidando un marco técnico-operativo que asegura la trazabilidad y la institucionalidad de las acciones de control.

Estas disposiciones posteriores al artículo 63 continúan siendo necesarias porque fijan el marco operativo concreto para la inspección y fiscalización de alimentos en la ciudad. Su vigencia garantiza que las tareas de control bromatológico se desarrollen con respaldo normativo, otorgando seguridad jurídica a los procedimientos y fortaleciendo la protección de la salud pública.

En consecuencia, la derogación parcial de la OM 2784 permite conservar las herramientas operativas indispensables para la fiscalización y control de alimentos, al tiempo que se actualiza el marco normativo eliminando aquellas disposiciones generales que quedaron obsoletas. Esta solución asegura coherencia técnica y evita la superposición de normas, manteniendo vigente lo que resulta esencial para la práctica diaria de inspección y laboratorio.

Ordenanzas vigentes y complementarias

Dentro del conjunto de normas locales vinculadas a la seguridad alimentaria, existen 23 ordenanzas que no deben derogarse porque siguen siendo necesarias y operan de manera complementaria. Estas disposiciones fijan marcos específicos que el sistema general no regula en detalle, y por eso continúan vigentes como soporte técnico y operativo.

La regulación de los productos de la pesca y sus subproductos constituye un verdadero código local, abarcando desde la captura hasta la venta al público, con exigencias de inspección sanitaria, inscripción de operadores, condiciones edilicias para pescaderías, transporte y conservación en frío, parámetros de frescura y normas para crustáceos y moluscos. Se trata de una norma exhaustiva que garantiza la inocuidad y trazabilidad de la cadena pesquera, y que sigue siendo indispensable en el ámbito municipal.

En materia de expendio minorista, la ordenanza sobre manipulación de alimentos en locales prohíbe el contacto directo de los productos fuera de envases originales y obliga al uso de elementos descartables sanitariamente aptos, responsabilizando a los propietarios por su cumplimiento. Este marco específico de higiene refuerza la seguridad alimentaria en el comercio diario.

La institucionalidad del control bromatológico se consolidó con el reconocimiento formal del inspector sanitario, otorgándole facultades de acceso, intervención de mercaderías, extracción de muestras y posibilidad de recurrir a la fuerza pública. Esta norma asegura la legitimidad y eficacia de la fiscalización local, y se mantiene como base normativa de las atribuciones de los inspectores.

AN.

Existen también ordenanzas sectoriales que regulan rubros particulares. La normativa sobre Café Concert fija condiciones edilicias, sanitarias y de seguridad para locales donde se expenden bebidas y se realizan espectáculos, mientras que su modificación posterior regula el comportamiento de los concurrentes en eventos musicales, garantizando seguridad y prevención de riesgos. En la misma línea, la prohibición de venta y consumo de bebidas alcohólicas en espacios públicos municipales durante eventos masivos refuerza la protección de la salud colectiva y el orden urbano.

El bloque técnico se completa con normas que definen parámetros de laboratorio y microbiología. La ordenanza que establece qué se entiende por alimento genuino fija límites microbiológicos para productos de expendio inmediato y regula la toma de muestras, mientras que su modificación ajusta la definición de alimentos no contemplados en el Código Alimentario Argentino y actualiza los parámetros de aptitud. Estas disposiciones siguen vigentes porque aportan un nivel de detalle técnico que no está cubierto en otros marcos.

En el ámbito de la comercialización de productos de mar, se creó el Registro Único Municipal de Vendedores y se reguló la habilitación de puestos de venta en el ejido urbano, estableciendo requisitos estructurales, sanitarios y obligaciones de los titulares. Estas normas garantizan que la venta artesanal y en ferias cumpla con condiciones de higiene y trazabilidad.

Otras ordenanzas complementarias introducen exigencias de salud pública y nutrición: la provisión obligatoria de agua con bajo contenido de sodio en locales gastronómicos, la prohibición de ofrecer saleros y sobres de sal salvo pedido expreso del comensal, y la obligación de incluir leyendas preventivas en las cartas. Estas medidas buscan reducir el consumo excesivo de sodio y prevenir enfermedades crónicas.

En materia ambiental, se prohibió la provisión de vasos, platos, cubiertos y envases descartables en comercios que entreguen alimentos para consumo dentro del local, con el objetivo de reducir el impacto del plástico de un solo uso. Esta norma refuerza la sostenibilidad y la responsabilidad ambiental en la actividad gastronómica.

Más recientemente, se aprobaron ordenanzas que consolidan la integración con el marco nacional y la inclusión social. La adhesión al Código Alimentario Argentino asegura la actualización automática de la normativa local; el Programa de Difusión y Concientización de la enfermedad celíaca garantiza acceso a alimentos libres de gluten y campañas de información; el Carnet de Manipulador de Alimentos establece un régimen obligatorio de capacitación y certificación; y el marco normativo de ferias regula la actividad ferial, creando registros y fondos de fomento para la economía social.

Finalmente, se incorporaron normas innovadoras que regulan nuevas modalidades productivas y de consumo: las Cocinas Comunitarias, que permiten a pequeños elaboradores trabajar en espacios compartidos bajo condiciones seguras; las Pequeñas Unidades Productivas Alimenticias (PUPAs), que formalizan emprendimientos familiares de baja escala; las Unidades Gastronómicas Móviles (UGM), que regulan food trucks y similares; el

AN.

Programa de Promoción de Entornos Alimentarios Saludables, que fomenta hábitos responsables y prohíbe la oferta de alimentos con exceso de nutrientes críticos en líneas de caja; el Programa de acceso gratuito al agua potable en locales de expendio de bebidas alcohólicas; y la regulación de Grow Shops, que habilita la venta de insumos para cannabis medicinal y cáñamo industrial bajo condiciones bromatológicas.

En conjunto, estas 23 ordenanzas vigentes conforman un bloque complementario que asegura la cobertura de aspectos específicos (pesca, ferias, nutrición, sostenibilidad, nuevas modalidades productivas) y que se articula con el sistema general de higiene y seguridad alimentaria. Son herramientas fundamentales para las tareas de inspección, control y habilitación de actividades alimenticias en la ciudad, garantizando inocuidad, inclusión y protección de la salud pública.

N° de Ordenanza	Año	Detalle
1021	1992	Regula productos y subproductos de la pesca: captura, transporte, conservación en frío, venta y fábricas de conservas.
1319	1994	Manipulación de alimentos en locales: prohibición de contacto directo, uso de elementos descartables, responsabilidad de propietarios.
1348	1994	Reconoce al Inspector de Bromatología como Inspector Sanitario, otorgando amplias facultades de control.
2152	2000	Regula específicamente el rubro Café Concert: requisitos edilicios, sanitarios y de seguridad.
3709	2011	Define alimentos genuinos y fija límites microbiológicos para productos de expendio inmediato.
4204	2012	Modifica parámetros microbiológicos de la OM 3907 y redefine aptitud de alimentos no contemplados en el CAA.
4299	2013	Crea el Registro Único Municipal de Vendedores de Productos de Mar en ferias y espacios públicos.
4384	2013	Obliga a locales gastronómicos a garantizar provisión de agua con bajo contenido de sodio.
4620	2014	Modifica la OM 2152 regulando el comportamiento en locales con espectáculos musicales.

5096	2016	Prohíbe la venta y consumo de bebidas alcohólicas en espacios públicos municipales durante eventos masivos.
5149	2016	Regula habilitación e instalación de puestos de venta de productos de mar en el ejido urbano.
5202	2016	Prohíbe ofrecer saleros y sobres de sal en locales gastronómicos, salvo pedido expreso.
5582	2018	Prohíbe provisión de vasos, platos, cubiertos y envases descartables en locales de consumo interno.
5816	2020	Adhiere al Código Alimentario Argentino y al Decreto 4238/68, asegurando actualización automática.
5881	2021	Crea el Programa de Difusión y Concientización de la enfermedad celíaca en Ushuaia.
6166	2023	Establece el régimen obligatorio del Carnet de Manipulador de Alimentos.
6361	2024	Regula la actividad ferial, crea registros y fondos de fomento para la economía social.
6423	2024	Crea e implementa Cocinas Comunitarias para elaboradores de baja escala productiva.
6424	2024	Regula Pequeñas Unidades Productivas Alimenticias (PUPAs), otorgando habilitación municipal.
6477	2024	Regula Unidades Gastronómicas Móviles (UGM), definiendo requisitos de habilitación y funcionamiento.
6495	2025	Crea el Programa de Promoción de Entornos Alimentarios Saludables.
6503	2025	Programa de acceso gratuito al agua potable en locales de expendio de bebidas alcohólicas.
6553	2025	Regula habilitación de Grow Shops y venta de insumos de cannabis medicinal y cáñamo industrial.

An.

Consideraciones sobre fuentes y vigencia normativa:

La evaluación realizada en este punto se construyó íntegramente a partir de datos públicos, utilizando como fuente las ordenanzas municipales que se encuentran disponibles en el sistema digital de búsqueda del Concejo Deliberante de la ciudad de Ushuaia. Este repositorio

constituye el acceso oficial a la normativa local y fue la base documental para identificar tanto las ordenanzas que deben derogarse como aquellas que se mantienen vigentes y complementarias.

Sin embargo, es necesario aclarar que el sistema del Concejo presenta una limitación importante: en los casos en que las ordenanzas figuran con la palabra “NO” en el campo de vigencia, no se explicita si fueron derogadas de manera expresa por otra norma o si quedaron tácitamente sin efecto por superposición normativa. No existe vinculación directa con ordenanzas derogatorias o modificatorias, lo que impide conocer con certeza el mecanismo por el cual se perdió su vigencia. En consecuencia, la información disponible permite inferir su desactualización, pero no asegura una trazabilidad normativa completa.

Por otro lado, debe señalarse que estas ordenanzas, independientemente de la información que arroja el sistema digital, continúan siendo utilizadas en la práctica diaria por la Dirección General de Comercio, Industria y Bromatología de la Municipalidad de Ushuaia. En las tareas de inspección, control y habilitación, muchas de estas disposiciones siguen funcionando como referencia operativa, lo que demuestra que su aplicación efectiva trasciende la condición formal de vigencia registrada en el sistema.

Este cierre permite comprender que la evaluación realizada combina dos planos: por un lado, el análisis documental de las ordenanzas tal como figuran en el sistema del Concejo Deliberante; y por otro, la constatación de su uso cotidiano en la gestión municipal. De esta manera, se asegura que la propuesta de derogación y complementación no se base únicamente en la formalidad del registro digital, sino también en la realidad operativa de las áreas de control bromatológico de la ciudad.

AN.

8. Articulación con políticas locales de seguridad alimentaria

Tal como se expuso en el punto 7, la revisión de las ordenanzas derogadas y complementarias permitió identificar un marco normativo fragmentado, con disposiciones desactualizadas y otras de plena vigencia que continúan siendo utilizadas en la práctica diaria de la Dirección General de Comercio, Industria y Bromatología. Esta evaluación, realizada sobre la base de datos públicos del sistema digital de ordenanzas del Concejo Deliberante, constituye el insumo necesario para avanzar hacia una política de seguridad alimentaria más coherente y moderna.

En este escenario, el Manual Bromatológico Municipal de Ushuaia 2026, diseñado y presentado por quien suscribe este informe, en la Mesa de Entrada del Concejo Deliberante y posteriormente girado a la Comisión N° 4, se transforma en una política pública de alcance general para toda la ciudad. Su ingreso formal al circuito legislativo le otorga institucionalidad y convierte a este instrumento en una innovación normativa en materia de seguridad alimentaria local. El Manual no sustituye las ordenanzas, sino que las sistematiza y organiza en un cuerpo único de referencia técnica y operativa, asegurando coherencia con el Código Alimentario Argentino, las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), los POES y los sistemas de trazabilidad.

La articulación con políticas locales se refleja en la incorporación de programas específicos que refuerzan la seguridad alimentaria como política pública integral: el Programa de Difusión y Concientización sobre Celiaquía, el Programa de Entornos Alimentarios Saludables, la provisión de agua potable y de bajo contenido de sodio en locales gastronómicos, y la regulación de ferias, cocinas comunitarias, PUPAs y unidades gastronómicas móviles. Cada una de estas iniciativas encuentra en el Manual un soporte técnico que garantiza la inocuidad y la trazabilidad de los alimentos, mientras que las ordenanzas sectoriales aseguran la formalización y la inclusión social de los elaboradores.

De este modo, la actualización normativa y la consolidación del “*Manual de requisitos técnicos para comercios de alimentos-Guía normativa para la evaluación bromatológica de establecimientos comerciales del rubro alimenticio*” permite transformar un conjunto disperso de disposiciones en una política pública integral de seguridad alimentaria. Se logra así un entramado normativo que vincula salud, desarrollo económico y sostenibilidad ambiental, asegurando que la regulación municipal acompañe los objetivos de prevención sanitaria, promoción de hábitos saludables e inclusión productiva en la ciudad de Ushuaia.

AM.

9. Impacto esperado en comercios y vecinos

La consolidación del marco normativo y la institucionalización del *“Manual de requisitos técnicos para comercios de alimentos – Guía normativa para la evaluación bromatológica de establecimientos comerciales del rubro alimenticio”* generarán efectos concretos en dos planos: el sector comercial y la ciudadanía en general.

En relación con los comercios del rubro alimenticio, la principal consecuencia será la homogeneización de criterios de evaluación y control. La existencia de un cuerpo normativo sistematizado reduce la dispersión regulatoria y otorga previsibilidad a los procedimientos de habilitación y fiscalización. Ello se traduce en mayor seguridad jurídica, disminución de la discrecionalidad administrativa y fortalecimiento de la formalización de la actividad. Asimismo, la claridad normativa permite a los titulares de establecimientos planificar inversiones y adecuaciones edilicias con parámetros objetivos, evitando interpretaciones contradictorias y mejorando la competitividad del sector.

Respecto de los vecinos consumidores, el impacto se manifiesta en la mejora de las condiciones de inocuidad y calidad de los alimentos que circulan en el mercado local. La trazabilidad de los procedimientos bromatológicos, la fiscalización de rótulos y envases, y la regulación de espacios de elaboración y comercialización garantizan un estándar uniforme de protección de la salud pública. De esta manera, la comunidad accede a alimentos seguros, se refuerza la confianza en los mecanismos de control municipal y se promueve un entorno alimentario más equitativo y transparente.

En términos parlamentarios, el impacto esperado puede sintetizarse en dos ejes complementarios. Por un lado, se prevé que los comercios del rubro alimenticio se encuentren más ordenados y formalizados, con reglas claras y procedimientos uniformes que otorguen previsibilidad a los procesos de habilitación y fiscalización. Esta homogeneización de criterios reduce la discrecionalidad administrativa y fortalece la seguridad jurídica, generando condiciones más estables para el desarrollo económico local.

Por otro lado, el efecto sobre los vecinos consumidores se traduce en una mayor protección y en el acceso garantizado a alimentos seguros. La estandarización de los controles bromatológicos y la trazabilidad de los procedimientos refuerzan la salud pública como bien colectivo, asegurando que la comunidad disponga de un sistema confiable de prevención y vigilancia alimentaria.

La actualización normativa y la incorporación del *“Manual de requisitos técnicos para comercios de alimentos – Guía normativa para la evaluación bromatológica de establecimientos comerciales del rubro alimenticio”* como política pública constituyen, en consecuencia, una herramienta de gobernanza local que vincula desarrollo económico y bienestar social. De este modo, Ushuaia se consolida como referencia en innovación normativa en materia de seguridad alimentaria, integrando la regulación municipal con los objetivos de inclusión, prevención sanitaria y promoción de hábitos saludables en la comunidad.

AN.

10. Fortalecimiento institucional y fiscalización

La consolidación del marco normativo y la institucionalización del *“Manual de requisitos técnicos para comercios de alimentos – Guía normativa para la evaluación bromatológica de establecimientos comerciales del rubro alimenticio”* representan un avance sustantivo en el fortalecimiento institucional de la gestión bromatológica de la ciudad de Ushuaia. Al contar con un cuerpo sistematizado de requisitos técnicos, se provee a las áreas municipales competentes de herramientas homogéneas y claras para la habilitación, inspección y control de los establecimientos del rubro alimenticio.

El Manual se vincula de manera directa con lo establecido en la *Ley 18.284 – Código Alimentario Argentino (CAA)* y con las resoluciones y disposiciones complementarias dictadas por la autoridad sanitaria nacional. Esta articulación normativa garantiza que la gestión local se mantenga alineada con los estándares nacionales de inocuidad alimentaria, reforzando la capacidad institucional para ejercer un control eficaz y transparente sobre los establecimientos del rubro alimenticio.

En el plano operativo, la homogeneización de criterios de inspección permite que los equipos técnicos municipales actúen bajo parámetros objetivos y uniformes, disminuyendo la discrecionalidad administrativa y fortaleciendo la transparencia de los procedimientos. La trazabilidad de los controles y la estandarización de los requisitos aseguran que los alimentos que circulan en el mercado local cumplan con condiciones verificables de inocuidad y calidad, consolidando la salud pública como un bien colectivo.

El fortalecimiento institucional también se expresa en la capacidad de proyectar políticas públicas con mayor previsibilidad y solidez. La claridad normativa otorga seguridad jurídica a los comercios, mientras que la vigilancia sanitaria uniforme refuerza la confianza de los vecinos en los mecanismos de control. De este modo, la regulación municipal se convierte en una herramienta de gobernanza que vincula la protección ciudadana con el desarrollo económico sostenible.

En síntesis, la actualización normativa y la incorporación del Manual como política pública consolidan un sistema más transparente, eficiente y confiable. Al vincularse directamente con la Ley 18.284 y las disposiciones nacionales complementarias, Ushuaia se posiciona como ciudad pionera en innovación normativa en materia de seguridad alimentaria, fortaleciendo su institucionalidad y garantizando la fiscalización efectiva de los establecimientos comerciales del rubro alimenticio.

AN.

11. Conclusiones

La institucionalización del Manual constituye un instrumento de política pública que consolida la capacidad regulatoria de Ushuaia en materia de seguridad alimentaria. Su incorporación al marco normativo municipal no solo ordena y sistematiza las disposiciones vigentes, sino que también asegura la plena coherencia con lo establecido en la Ley 18.284 – Código Alimentario Argentino y con las disposiciones nacionales complementarias dictadas por la autoridad sanitaria.

Este proceso de actualización normativa refleja un cambio cualitativo en la gestión local: se pasa de un esquema fragmentado de ordenanzas a un cuerpo integrado que otorga previsibilidad, transparencia y eficacia en la fiscalización. El Manual, al convertirse en referencia técnica y operativa, fortalece la institucionalidad municipal y proyecta un modelo de gobernanza alimentaria que vincula directamente la protección de la salud pública con el desarrollo económico sostenible.

En términos de impacto, la política pública consolidada a través del Manual asegura un doble beneficio. Por un lado, los comercios del rubro alimenticio acceden a reglas claras y procedimientos uniformes que reducen la discrecionalidad administrativa y otorgan seguridad jurídica para la planificación de inversiones y adecuaciones. Por otro lado, los vecinos consumidores cuentan con un sistema de control más confiable, que garantiza la inocuidad y calidad de los alimentos que circulan en el mercado local, reforzando la salud pública como bien colectivo.

La experiencia de Ushuaia demuestra que la construcción de marcos normativos claros, articulados con la legislación nacional y aplicados con criterios técnicos homogéneos, constituye una herramienta de innovación institucional. Esta herramienta se proyecta como un modelo replicable en otras jurisdicciones, capaz de fortalecer la gobernanza local y de posicionar a la ciudad como pionera en materia de seguridad alimentaria.

La actualización normativa y la institucionalización del Manual consolidan un sistema regulatorio transparente, eficiente y confiable, que integra la normativa municipal con los estándares superiores establecidos en la Ley 18.284. Este avance coloca a Ushuaia en un lugar de referencia en innovación normativa, asegurando que la política pública en seguridad alimentaria se traduzca en bienestar social, desarrollo económico y fortalecimiento institucional.

Propuesta normativa adicional

An. Se sugiere incorporar al proyecto de ordenanza, presentado en el asunto N.º 565/2026 el siguiente artículo:

“ARTÍCULO 4. **DEROGAR**, a partir de la promulgación de la presente, las siguientes ordenanzas:

75/1976, 82/1976, 83/1976, 88/1977, 89/1977, 104/1978, 105/1978, 201/1986, 233/1987, 339/1988, 479/1988, 510/1989, 513/1989, 557/1989, 672/1990, 683/1990, 843/1991, 886/1991, 962/1992, 973/1992, 1671/1996, 2051/2000, 2323/2001, 2504/2002, 2784/2005, 2933/2005, 4000/2011, 4162/2012, 4653/2014 y 5240/2017 y toda otra norma que se oponga a la presente”.

Am.

12. Fuentes y referencias

La elaboración del presente informe y la institucionalización del Manual de requisitos técnicos para comercios de alimentos se sustentan en un conjunto de normas y disposiciones de jerarquía superior que garantizan su validez técnica y jurídica.

En primer lugar, se destaca la Ley 18.284 – Código Alimentario Argentino (CAA), que constituye el marco normativo nacional en materia de seguridad alimentaria y establece los principios generales de inocuidad, calidad y protección de la salud pública. El Manual se vincula directamente con esta ley, asegurando que las disposiciones municipales se encuentren alineadas con los estándares nacionales vigentes.

Asimismo, se han considerado las resoluciones y disposiciones complementarias dictadas por la autoridad sanitaria nacional, que regulan aspectos específicos de la producción, elaboración y comercialización de alimentos. Estas normas superiores permiten que la gestión local se articule con criterios técnicos homogéneos y con parámetros de fiscalización reconocidos a nivel nacional.

El análisis también se apoyó en las ordenanzas municipales históricas vinculadas al control bromatológico y a la habilitación de comercios del rubro alimenticio, las cuales fueron sistematizadas y ordenadas en el Manual para otorgar coherencia y previsibilidad al marco regulatorio local.

Finalmente, se incorporaron referencias técnicas provenientes de programas de seguridad alimentaria y de lineamientos internacionales en materia de buenas prácticas de manufactura y trazabilidad, que complementan el marco normativo nacional y fortalecen la capacidad institucional de la ciudad para ejercer un control eficaz y transparente.

AN.

Anexo normativo:

Argentina. Congreso de la Nación. (1970). *Ley N.º 18.284 – Código Alimentario Argentino*. Boletín Oficial de la República Argentina, 18 de julio de 1970. Código Alimentario Argentino | Argentina.gob.ar

Argentina. Poder Ejecutivo Nacional. (1968). *Decreto N.º 4238/1968 – Reglamento de Inspección de productos, subproductos y derivados de origen animal*. Boletín Oficial de la República Argentina. RESUMEN - Decreto 4238 / 1968 - SANIDAD ANIMAL | Argentina.gob.ar

Argentina. Poder Ejecutivo Nacional. (1971). *Decreto N.º 2126/1971 – Reglamentación de la Ley 18.284*. Boletín Oficial de la República Argentina. RESUMEN - Decreto Reglamentario 2126 / 1971 - CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO | Argentina.gob.ar

Argentina. Poder Ejecutivo Nacional. (2025). *Decreto N.º 35/2025 – Procedimiento simplificado para la importación de alimentos*. Boletín Oficial de la República Argentina. RESUMEN - Decreto 35 / 2025 - CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO | Argentina.gob.ar

Municipalidad de Ushuaia. (1976). *Ordenanza N.º 75/1976 – Regulación de panaderías, venta y transporte de pan*. <https://sistemalegislativo.concejoushuaia.gob.ar/files/ORDENANZA/75.pdf>

Municipalidad de Ushuaia. (1976). *Ordenanza N.º 82/1976 – Habilitación y funcionamiento de restaurantes*. <https://sistemalegislativo.concejoushuaia.gob.ar/files/ORDENANZA/82.pdf>

Municipalidad de Ushuaia. (1976). *Ordenanza N.º 83/1976 – Regulación de almacenes y despensas*. <https://sistemalegislativo.concejoushuaia.gob.ar/files/ORDENANZA/83.pdf>

Municipalidad de Ushuaia. (1977). *Ordenanza N.º 88/1977 – Código de Procedimientos para inspección bromatológica*. <https://sistemalegislativo.concejoushuaia.gob.ar/files/ORDENANZA/88.pdf>

Municipalidad de Ushuaia. (1977). *Ordenanza N.º 89/1977 – Regulación de cámaras frigoríficas*. <https://sistemalegislativo.concejoushuaia.gob.ar/files/ORDENANZA/89.pdf>

Municipalidad de Ushuaia. (1978). *Ordenanza N.º 104/1978 – Transporte y reparto de sustancias alimenticias*. <https://sistemalegislativo.concejoushuaia.gob.ar/files/ORDENANZA/104.pdf>

Municipalidad de Ushuaia. (1978). *Ordenanza N.º 105/1978 – Prohibición de extracción de moluscos en Bahía de Ushuaia*. <https://sistemalegislativo.concejoushuaia.gob.ar/files/ORDENANZA/105.pdf>

Municipalidad de Ushuaia. (1986). *Ordenanza N.º 201/1986 – Regulación de kioscos fuera de la vía pública*. [201.pdf](#)

Municipalidad de Ushuaia. (1987). *Ordenanza N.º 233/1987 – Ocupación de vía pública con kioscos y puestos.* [233.pdf](#)

Municipalidad de Ushuaia. (1988). *Ordenanza N.º 339/1988 – Prohibición del expendio de bebidas fraccionadas en mostradores.* [339.pdf](#)

Municipalidad de Ushuaia. (1988). *Ordenanza N.º 479/1988 – Regulación de fábricas de chacinados y embutidos.*
<https://sistemalegislativo.concejoushuaia.gob.ar/files/ORDENANZA/479.pdf>

Municipalidad de Ushuaia. (1989). *Ordenanza N.º 510/1989 – Regulación de despensas y almacenes.* <https://sistemalegislativo.concejoushuaia.gob.ar/files/ORDENANZA/510.pdf>

Municipalidad de Ushuaia. (1989). *Ordenanza N.º 513/1989 – Rotulación de alimentos: fechas de elaboración y vencimiento.*
<https://sistemalegislativo.concejoushuaia.gob.ar/files/ORDENANZA/513.pdf>

Municipalidad de Ushuaia. (1989). *Ordenanza N.º 557/1989 – Modifica Ordenanza N.º 233 sobre kioscos en la vía pública.*
<https://sistemalegislativo.concejoushuaia.gob.ar/files/ORDENANZA/557.pdf>

Municipalidad de Ushuaia. (1990). *Ordenanza N.º 672/1990 – Modifica Ordenanza N.º 468 sobre libreta sanitaria.* Ushuaia: Concejo Deliberante. [672.pdf](#)

Municipalidad de Ushuaia. (1990). *Ordenanza N.º 683/1990 – Declara interés el estudio y prevención de la enfermedad celíaca.* [683.pdf](#)

Municipalidad de Ushuaia. (1991). *Ordenanza N.º 843/1991 – Modifica Ordenanza N.º 510 sobre despensas y almacenes.* [843.pdf](#)

Municipalidad de Ushuaia. (1991). *Ordenanza N.º 886/1991 – Ratifica Decreto N.º 18/90 sobre abastecedores mayoristas.* [886.pdf](#)

Municipalidad de Ushuaia. (1992). *Ordenanza N.º 962/1992 – Prohibición de venta de bebidas alcohólicas a menores de edad.*
<https://sistemalegislativo.concejoushuaia.gob.ar/files/ORDENANZA/962.pdf>

Municipalidad de Ushuaia. (1992). *Ordenanza N.º 973/1992 – Regula la actividad de venta de carnes.* <https://sistemalegislativo.concejoushuaia.gob.ar/files/ORDENANZA/973.pdf>

Municipalidad de Ushuaia. (1996). *Ordenanza N.º 1671/1996 – Modifica Ordenanza N.º 233 sobre kioscos en la vía pública.* [1671.pdf](#)

Municipalidad de Ushuaia. (1999). *Ordenanza N.º 2051/1999 – Alimentos inaptos para el consumo.* <https://sistemalegislativo.concejoushuaia.gob.ar/files/ORDENANZA/2051.pdf>

An.

Municipalidad de Ushuaia. (2001). *Ordenanza N.º 2323/2001 – Modifica Ordenanza N.º 2242 sobre libreta sanitaria.*
<https://sistemalegislativo.concejoushuaia.gob.ar/files/ORDENANZA/2323.pdf>

Municipalidad de Ushuaia. (2002). *Ordenanza N.º 2504/2002 – Autoriza fraccionamiento en punto de venta por 180 días.*
<https://sistemalegislativo.concejoushuaia.gob.ar/files/ORDENANZA/2504.pdf>

Municipalidad de Ushuaia. (2005). *Ordenanza N.º 2784/2005 – Marco regulatorio para habilitación de locales comerciales y ambulantes de alimentos.*
<https://sistemalegislativo.concejoushuaia.gob.ar/files/ORDENANZA/2784.pdf>

Municipalidad de Ushuaia. (2005). *Ordenanza N.º 2933/2005 – Incorpora Artículo 1, Punto I-Alimentos a la Ordenanza N.º 2919.* [2933.pdf](#)

Municipalidad de Ushuaia. (2011). *Ordenanza N.º 4000/2011 – Modifica Ordenanza N.º 2784 sobre concepto de confitería.*
<https://sistemalegislativo.concejoushuaia.gob.ar/files/ORDENANZA/4000.pdf>

Municipalidad de Ushuaia. (2012). *Ordenanza N.º 4162/2012 – Modifica Ordenanza N.º 2919 sobre obligatoriedad de libreta sanitaria.*
<https://sistemalegislativo.concejoushuaia.gob.ar/files/ORDENANZA/4162.pdf>

Municipalidad de Ushuaia. (2014). *Ordenanza N.º 4653/2014 – Sustituye Artículo 3 de la Ordenanza N.º 2919 sobre documentación y estudios médicos para libreta sanitaria.*
<https://sistemalegislativo.concejoushuaia.gob.ar/files/ORDENANZA/4653.pdf>

Municipalidad de Ushuaia. (2017). *Ordenanza N.º 5240/2017 – Modifica Artículo 1 de la Ordenanza N.º 2919.*
<https://sistemalegislativo.concejoushuaia.gob.ar/files/ORDENANZA/5240.pdf>

Municipalidad de Ushuaia. (1992). *Ordenanza N.º 1021/1992 – Regula productos y subproductos de la pesca: captura, transporte, conservación en frío, venta y fábricas de conservas.* [1021.pdf](#)

Municipalidad de Ushuaia. (1994). *Ordenanza N.º 1319/1994 – Manipulación de alimentos en locales: prohibición de contacto directo, uso de elementos descartables, responsabilidad de propietarios.* [1319.pdf](#)

AN. Municipalidad de Ushuaia. (1994). *Ordenanza N.º 1348/1994 – Reconoce al Inspector de Bromatología como Inspector Sanitario, otorgándole amplias facultades de control.*
<https://sistemalegislativo.concejoushuaia.gob.ar/files/ORDENANZA/1348.pdf>

Municipalidad de Ushuaia. (2000). *Ordenanza N.º 2152/2000 – Regula específicamente el rubro Café Concert: requisitos edilicios, sanitarios y de seguridad.* [2152.pdf](#)

Municipalidad de Ushuaia. (2011). Ordenanza N.º 3709/2011 – Define alimentos genuinos y fija límites microbiológicos para productos de expendio inmediato.

<https://sistemalegislativo.concejoushuaia.gob.ar/files/ORDENANZA/3709.pdf>

Municipalidad de Ushuaia. (2012). Ordenanza N.º 4204/2012 – Modifica parámetros microbiológicos de la OM 3907 y redefine aptitud de alimentos no contemplados en el CAA.

<https://sistemalegislativo.concejoushuaia.gob.ar/files/ORDENANZA/4204.pdf>

Municipalidad de Ushuaia. (2013). Ordenanza N.º 4299/2013 – Crea el Registro Único Municipal de Vendedores de Productos de Mar en ferias y espacios públicos.

<https://sistemalegislativo.concejoushuaia.gob.ar/files/ORDENANZA/4299.pdf>

Municipalidad de Ushuaia. (2013). Ordenanza N.º 4384/2013 – Obliga a locales gastronómicos a garantizar provisión de agua con bajo contenido de sodio.

<https://sistemalegislativo.concejoushuaia.gob.ar/files/ORDENANZA/4384.pdf>

Municipalidad de Ushuaia. (2014). Ordenanza N.º 4620/2014 – Modifica la OM 2152 regulando el comportamiento en locales con espectáculos musicales.

<https://sistemalegislativo.concejoushuaia.gob.ar/files/ORDENANZA/4620.pdf>

Municipalidad de Ushuaia. (2016). Ordenanza N.º 5096/2016 – Prohíbe la venta y consumo de bebidas alcohólicas en espacios públicos municipales durante eventos masivos.

<https://sistemalegislativo.concejoushuaia.gob.ar/files/ORDENANZA/5096.pdf>

Municipalidad de Ushuaia. (2016). Ordenanza N.º 5149/2016 – Regula habilitación e instalación de puestos de venta de productos de mar en el ejido urbano.

<https://sistemalegislativo.concejoushuaia.gob.ar/files/ORDENANZA/5149.pdf>

Municipalidad de Ushuaia. (2016). Ordenanza N.º 5202/2016 – Prohíbe ofrecer saleros y sobres de sal en locales gastronómicos, salvo pedido expreso.

<https://sistemalegislativo.concejoushuaia.gob.ar/files/ORDENANZA/5202.pdf>

Municipalidad de Ushuaia. (2018). Ordenanza N.º 5582/2018 – Prohíbe provisión de vasos, platos, cubiertos y envases descartables en locales de consumo interno.

<https://sistemalegislativo.concejoushuaia.gob.ar/files/ORDENANZA/5582.pdf>

Municipalidad de Ushuaia. (2020). Ordenanza N.º 5816/2020 – Adhiere al Código Alimentario Argentino y al Decreto 4238/68, asegurando actualización automática. [5816.pdf](#)

Municipalidad de Ushuaia. (2021). Ordenanza N.º 5881/2021 – Crea el Programa de Difusión y Concientización de la enfermedad celíaca en Ushuaia.

<https://sistemalegislativo.concejoushuaia.gob.ar/files/ORDENANZA/5881.pdf>

Municipalidad de Ushuaia. (2023). Ordenanza N.º 6166/2023 – Establece el régimen obligatorio del Carnet de Manipulador de Alimentos.

<https://sistemalegislativo.concejoushuaia.gob.ar/files/ORDENANZA/6166.pdf>

Municipalidad de Ushuaia. (2024). *Ordenanza N.º 6361/2024 – Regula la actividad ferial, crea registros y fondos de fomento para la economía social.*

<https://sistemalegislativo.concejoushuaia.gob.ar/files/ORDENANZA/6361.pdf>

Municipalidad de Ushuaia. (2024). *Ordenanza N.º 6423/2024 – Crea e implementa Cocinas Comunitarias para elaboradores de baja escala productiva.*

<https://sistemalegislativo.concejoushuaia.gob.ar/files/ORDENANZA/6423.pdf>

Municipalidad de Ushuaia. (2024). *Ordenanza N.º 6424/2024 – Regula Pequeñas Unidades Productivas Alimenticias (PUPAs), otorgando habilitación municipal.*

<https://sistemalegislativo.concejoushuaia.gob.ar/files/ORDENANZA/6424.pdf>

Municipalidad de Ushuaia. (2024). *Ordenanza N.º 6477/2024 – Regula Unidades Gastronómicas Móviles (UGM), definiendo requisitos de habilitación y funcionamiento.*

<https://sistemalegislativo.concejoushuaia.gob.ar/files/ORDENANZA/6477.pdf>

Municipalidad de Ushuaia. (2025). *Ordenanza N.º 6495/2025 – Crea el Programa de Promoción de Entornos Alimentarios Saludables.*

<https://sistemalegislativo.concejoushuaia.gob.ar/files/ORDENANZA/6495.pdf>

Municipalidad de Ushuaia. (2025). *Ordenanza N.º 6503/2025 – Programa de acceso gratuito al agua potable en locales de expendio de bebidas alcohólicas.*

<https://sistemalegislativo.concejoushuaia.gob.ar/files/ORDENANZA/6503.pdf>

Municipalidad de Ushuaia. (2025). *Ordenanza N.º 6553/2025 – Regula habilitación de Grow Shops y venta de insumos de cannabis medicinal y cáñamo industrial. 6553.pdf*

Rosado, A. E. (2026). *Proyecto de Ordenanza – Creación del “Texto Ordenado: Manual de requisitos técnicos para comercios de alimentos – Guía normativa para la evaluación bromatológica de establecimientos comerciales del rubro alimenticio”.* [565.pdf](#)

AK.