



Uriburu y Saturnino Torres  
5613 Malargüe – Mendoza  
República Argentina  
Tel/Fax: (0260) 4471743  
[www.hcdmalargue.gob.ar](http://www.hcdmalargue.gob.ar)

## DECLARACIÓN N° 213/2.018

VISTO: El contenido del Expediente N° 4.372 HC 278 – 2.018. Bloque Cambia Mendoza.

Proyecto de Declaración: Declarar de Interés Departamental el Primer Ciclo de Capacitación de “Cocina Saludable Sustentable”

La iniciativa del Área de Servicio y Crecimiento Social, a través de la Oficina de Nutrición.

Y;

CONSIDERANDO: Que debido al incremento de personas con diferentes patologías (hipertensión, celiaquía, diabetes) que hay en Malargüe y que va aumentando año a año, es muy importante realizar capacitaciones que ayuden a una buena alimentación y que a la vez colabore con la economía familiar.

Que este ciclo de capacitaciones está destinado a la comunidad en general y también a la comunidad beneficiada con programas de nutrición.

Que las capacitaciones serán dictadas por la Lic.en Administración Gastronómica Chef: Ana Paula Gutiérrez, referente de zona Sur del Instituto Gastronómico de las Américas (IGA), y por la Coordinadora de la Oficina de Nutrición, Nutricionista María Yolanda Carbajal.

Que se enseñarán recetas de cocinas con modificaciones de las técnicas culinarias saludables que garanticen que los platos sean más nutritivos y sanos.

Que se trabajarán conceptos prácticos de alimentación saludable, desperdicio de comida “cero” y su impacto positivo en la salud y medio ambiente.

Que el formato propuesto es de clases magistrales gratuitas, una clase por mes con un cronograma coordinado entre la Oficina de Nutrición de Servicio y Crecimiento Social y el Instituto Gastronómico de las Américas, IGA.

Que la primera clase magistral se realizó en el Centro de Convenciones Thesaurus, el día 5 de mayo, “Día Internacional del Celíaco”.

Que el Cronograma tentativo es:

- Mes de MAYO: Cocina para Celíacos en el marco del Día del Celíaco.
- Mes de JUNIO: Cocina bajo en sodio, en el marco del Día Mundial de la Hipertensión.
- Mes de JULIO: Cocina saludable para días de invierno.





Uriburu y Saturnino Torres  
5613 Malargüe – Mendoza  
República Argentina  
Tel/Fax: (0260) 4471743  
[www.hcdmalargue.gob.ar](http://www.hcdmalargue.gob.ar)

- Mes de AGOSTO: Cocina Fit para Deportistas.
- Mes de SETIEMBRE: Cocina saludable para jóvenes y niños.
- Mes de OCTUBRE: Cocina Saludable Sustentable Regional.
- Mes de NOVIEMBRE: Cocina para Diabéticos en el marco del Día Mundial de la Diabetes.
- Mes de DICIEMBRE: Cocina Navideña Saludable.

EL HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE DE LA MUNICIPALIDAD DE MALARGÜE EN USO DE LAS FACULTADES QUE LE SON PROPIAS

## DECLARA

ARTÍCULO 1º: Declarar de Interés Departamental el Primer Ciclo de Capacitación de Cocina Saludable Sustentable, destinada a la comunidad en general.

ARTÍCULO 2º: Difundirpor todos los medios de comunicación del Departamento de Malargüe, dando a conocer los días y lugar donde se realizarán las actividades.

ARTÍCULO 3º: Remitir copia de la presente pieza legal a la Dirección de Servicio y Crecimiento Social, Oficina de Nutrición.

ARTÍCULO 4º: Comuníquese, regístrese, agréguese copia de la presente en las actuaciones correspondientes y archívese.

DADA EN LA SALA DE SESIONES DR. RICARDO BALBIN DEL HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE DE LA MUNICIPALIDAD DE MALARGÜE A VEINTICUATRO DÍAS DE MAYO DE DOS MIL DIECIOCHO.

Blanca Carolina Páez

Secretaria

**Fernando Rodolfo Glatigny**

Presidente

