



Uriburu y Saturnino Torres
5613 Malargüe – Mendoza
República Argentina
Tel/Fax: (0260) 4471743
www.hcd.malargue.gov.ar



ORDENANZA N° 2.139/2.021

VISTO: El contenido del Expediente N° 4.954 HC 031 – 2.021. Bloque Frente Cambia Mendoza.
Proyecto de Ordenanza: Creación de Laboratorio de Análisis de Alimentos y Bebidas, en el Área de Bromatología Municipal.

La necesidad de contar con un sistema metodológico de análisis de alimentos y bebidas en materia de asesoramiento y control bromatológico, mediante el cual se contribuya a la prevención de ETA'S (Enfermedades Transmitidas por Alimentos) a la población y aquellas producidas por los productos alimenticios en mal estado, animales para consumo enfermos y los procesos industriales realizados en forma inconveniente.

Y;

CONSIDERANDO: Que la evolución del Municipio hace necesario jerarquizar el Área de Bromatología, siendo la autoridad responsable de fiscalizar para proteger los alimentos y al consumidor, la función de contralor de las actividades inherentes a la salud pública de la población, la que no debe ser sólo de carácter administrativo, sino propender a una política de prevención y salvaguarda de la salud en todos los aspectos.

Que la Bromatología es la disciplina científica que estudia integralmente los alimentos. Permite conocer su composición cualitativa y cuantitativa; el significado higiénico y toxicológico de las alteraciones y contaminaciones, de qué manera y por qué ocurren y cómo evitarlas; cuál es la tecnología más apropiada para tratarlos y cómo aplicarla.

Que nuestra Ciudad, por la cantidad apreciable de establecimientos dedicados al rubro alimenticio, el Área de Bromatología destinada al asesoramiento y contralor de productos alimenticios y empresas productoras y/o expendedoras de alimentos; requiere necesariamente anexar un Laboratorio Bromatológico para la determinación de análisis físico- químicos, nutricionales y microbiológicos en muestras de sustancias alimenticias, como de bebidas.

Que funciona en nuestra Ciudad, un Matadero Frigorífico de Ganado Menor, una Planta de Extracción y Fraccionamiento de Miel, una Incubadora de Empresas con emprendimientos dentro del rubro alimenticio. Establecimientos alimenticios que en función a normativas vigentes tales como Código Alimentario Argentino (Ley Nacional N° 18248), Ley Federal de Carnes Ley Nacional N° 11375, prácticas reglamentarias de SENASA y demás disposiciones legales vigentes que regulen el control alimentario, deben y podrán llevar a cabo la toma de muestras correspondientes por personal idóneo y ser analizadas en un laboratorio local.

Que esta iniciativa registra un pedido de más de 20 (veinte) años, destacando que cada profesional a cargo del Área de Bromatología ha encauzado esta gestión, de disponer del espacio físico adecuado para llevar a cabo los métodos analíticos correspondientes a aplicar, para establecer



Uriburu y Saturnino Torres
5613 Malargüe – Mendoza
República Argentina
Tel/Fax: (0260) 4471743
www.hcd.malargue.gov.ar



composición nutricionales, determinaciones sanitarias y de calidad en sustancias alimenticias y bebidas.

Que en distintas Áreas Municipales, referidas al rubro alimenticio, se dispone de profesionales de jerarquía y trayectoria suficiente para conformar un grupo destinado al análisis cualitativo, cuantitativo, físico químico, nutricional y microbiológico de alimentos y bebidas.

Que este espacio de determinaciones bromatológicas, con el equipamiento correspondiente será un servicio para establecimientos privados que requieran este tipo de procedimientos analíticos cuyos aranceles se establecerán por Ordenanza Tarifaria, como un sistema más de recaudación para el Departamento Ejecutivo.

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

ORDENA

ARTÍCULO 1º: Créase el Laboratorio de Análisis de Alimentos y Bebidas, bajo la jurisdicción del Área de Bromatología del Departamento Ejecutivo Municipal.

ARTÍCULO 2º: Disponer por medio del Área de Bromatología, análisis de laboratorio ordenados por categoría, de acuerdo al siguiente detalle.

Categoría 1: Análisis de Alimentos

1. Peso neto y peso escurrido
2. Caracteres organolépticos
3. Ensayos de incubación a 37° y 55°c
4. Humedad (estufa a 100° – 150°c)
5. Refractometría termostatzada
6. Cenizas en mufla
7. Azucars reductores.
8. Azucars totales
9. Cloruros
10. Acidez titulables totales
11. Ph potenciómetro
12. Recuento de mohos (método de Howard)
13. Observación microscópica (previa coloración)
14. Consistencia (método bestwick)
15. Índice de refracción
16. Punto de fusión
17. Estado de conservación General de envases





Uriburu y Saturnino Torres
5613 Malargüe – Mendoza
República Argentina
Tel/Fax: (0260) 4471743
www.hcd.malargue.gov.ar



18. Espacio libre de cabeza
19. Enranciamiento (reacción de Kreiss)
20. Materia grasa (Soxhlet)
21. Materia grasa butirométrica leche (Gerber)
22. Materia grasa butirométrica dulce leche (Gerber)
23. Materia grasa butirométrica para crema
24. Sólido no graso de la leche
25. Densidad
26. Presencia sustancias conservadoras leche
27. Ensayo de reductasa
28. Piel, fibra y semillas
29. Índice de peróxidos
30. Índice de bellier (saponificación)
31. Hidroximetilfurfural (reacción fieche)
32. Determinación de glucosidasa
33. Determinación de lund
34. Determinación de dextrinas
35. Reacción de lugol
36. Anhídrido sulfuroso (libre y total)
37. Alcohol por destilación
38. Nitrógeno proteico (Kjeldahl)
39. Nitrógeno amínico
40. Identificación de edulcorantes
41. Calcio (por calcinación y complexometría)
42. Acidez volátil
43. Pectinas (determinación cuantitativa)
44. Acido ascórbico (titulación)
45. Determinación de thrichinella
46. Observación microscópica Vegetales
47. Cafeína (cuantitativo)
48. Almidón (cuantitativo-gravimétrico)
49. Iodo de i. Y de i03 en sal común
50. Nitrato en sal común (cualitativo)
51. Nitritos en sal común (cualitativo)
52. Sulfatos en sal común (cualitativo)
53. Extracto acuoso (especias y condimentos)
54. Extracto alcohólico (especias y condimentos)
55. Extracto etéreo (especias y condimentos)
56. Determinación glucosa comercial





Uriburu y Saturnino Torres
5613 Malargüe – Mendoza
República Argentina
Tel/Fax: (0260) 4471743

www.hcd.malargue.gov.ar



57. Entre otros.

CATEGORIA 2: Físico – Químico De Bebidas Hídricas

1. Sales totales (a 100°-150°c)
2. Conductimetría
3. Cloruros (cuantitativo-argento métrico)
4. Dureza total (ca-mg)
5. Alcalinidad (fenolftaleína-heliantina)
6. Nitritos y amoniaco (cualitativo)
7. Calcio (cuantitativo)
8. Magnesio (cuantitativo)
9. Nitratos (cuantitativo)
10. Cloro residual
11. Cloro activo en clorógenos
12. Sodio por fotometria de llama
13. Potasio por fotometria de llama
14. Litio por fotometria de llama
15. Entre otros

CATEGORIA 3. Microbiológico de Alimentos

1. Recuento de gérmenes aerobios
2. Coliformes (números más probables)
3. Recuento de levaduras por cultivos
4. Recuento de mohos por cultivo
5. Recuento de termófilos
6. Staphylococcus aureus
7. Escherichia coli(confirmación bioquímica)
8. Enterobacterias(confirmación bioquímica)
9. Salmonella-shigella
10. Tipificación serológica
11. Investigación de bacillus cereus
12. Vibrio parahemolítico
13. Enterococos
14. Investigación de clostridium perfringens
15. Investigación de Triquinosis
16. Entre otros

CATEGORIA 4: Microbiológico de aguas

1. Investigación de pseudomonas aeruginosas
2. Investigación de Coliformes totales





Uriburu y Saturnino Torres
5613 Malargüe – Mendoza
República Argentina
Tel/Fax: (0260) 4471743
www.hcd.malargue.gov.ar



3. Investigación de Escherichia coli
4. Investigación de Anaerobios esporulados sulfito reductores
5. Investigación de parásitos
6. Investigación de Enterococos sp.
7. Recuento de aerobios mesofilos totales
8. Entre otros

CATEGORÍA 5: Rotulación Nutricional

1. Valor energético
2. Poli alcoholes
3. Almidón
4. Materia grasa total
5. Colesterol
6. Fibra alimentaria
7. Proteínas
8. Sodio
9. Potasio
10. Entre otros.

ARTÍCULO 3º: Establecer aranceles de procedimientos analíticos por Ordenanza Tarifaria.

ARTÍCULO 4º: Considerar la incorporación de la siguiente Obra Pública, en Presupuesto correspondiente al Ejercicio Fiscal 2022.

ARTICULO 5º: Comuníquese, regístrese, cúmplase, publíquese, 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 VEINTIUN DÍAS DE OCTUBRE DE DOS MIL VEINTIUNO.

Blanca Carolina Páez

Secretaria

Oswaldo Martín Palma

Presidente

