



Concejal Alejandro Díaz Martínez
Circuito 7



San Fernando del Valle de Catamarca, 20 de Mayo de 2020.-

Sr. Presidente

Concejo Deliberante de la Capital

Concejal Daniel G. Zelaya

Su despacho:

NOTA N°: _____

Tengo el agrado de dirigirme a usted con el objeto de solicitarle la inclusión en el Temario de la próxima Sesión Ordinaria que celebre el Cuerpo, del Proyecto de Ordenanza adjunto.

Sin otro particular saludo a usted atentamente.

Concejal Alejandro Díaz Martínez - Circuito 7



Concejal Alejandro Díaz Martínez
Circuito 7



San Fernando del Valle de Catamarca, 20 de Mayo de 2020.-

BLOQUE: **FRENTE JUSTICIALISTA PARA LA VICTORIA**

PROYECTO: **ORDENANZA**

AUTOR: **Concejal Alejandro Díaz Martínez**

FUNDAMENTOS:

Señores Concejales; el presente proyecto de Ordenanza tiene por objeto la creación del programa “**Volvamos a las Raíces**”, donde se les enseñe a los alumnos el arte de la conservación de alimentos (conservas), en las escuelas secundarias que pertenecen al distrito Municipal de la Ciudad de San Fernando del Valle de Catamarca.

Se llama conserva al proceso de manipulación de los alimentos de tal forma que evite o ralentice su deterioro, pérdida de calidad y valores nutricionales. Esto se logra evitando el crecimiento de levaduras, hongos y otros microorganismos y retrasando la oxidación de las grasas que provocan el enrarecimiento. La historia de la conservación está relacionada a la evolución humana. Desde que tenemos conocimientos la conservación de los alimentos ha sido fundamental para la supervivencia, las reservas de alimentos eran necesarias para sobrevivir durante los largos y gélidos inviernos o las prolongadas sequías.

Cuando aparece la agricultura y la ganadería y los asentamientos se hacen estables, surge la necesidad de guardar parte de las cosechas y provisiones pasando los seres humanos de ser recolectores a ser productores.

Las primeras técnicas de salazón y ahumado, la aportaron los egipcios, y los griegos descubrieron que recubriendo las frutas y verduras con cera virgen se conservaban mejor. Los romanos, conservaban vino durante décadas en ánforas herméticamente cerradas y fabricaban conservas con las vísceras de los pescados secadas al sol y luego cerradas en ánforas selladas.



Concejal Alejandro Díaz Martínez
Circuito 7



Pero la gran revolución en la conservación de alimentos se produce a principios del s. XIX en Francia de la mano de Nicolás Appert, hijo de un hostelero, comerciante de vinos. Se encargaba de taponar las botellas y se dio cuenta, que al igual que los vinos, otros alimentos se podrían conservar dentro de ellas. Hervía los alimentos en el interior de un recipiente cerrado, de modo que éstos se mantenían sin alterar por largos períodos de tiempo, conservando todas sus características de olor y sabor. La noticia llegó hasta Napoleón, consciente éste de la importancia de la intendencia de las tropas, llegando a decir que quien pudiese alimentar bien a un ejército conquistaría el mundo. Se puso en contacto con Appert, y tras comprobar las posibilidades del invento, le recompensó con una fortuna. A partir de aquél momento tanto el ejército de Napoleón como del resto del mundo, empezaron a consumir alimentos en lata. En 1880, Pasteur explica científicamente este método de conservación dando a conocer la existencia de microorganismos causantes de la alteración de los alimentos. Este método también se conoce como pasteurización.

Con la creación de este proyecto se busca brindar a los estudiantes y sus familias herramientas con el objetivo de capacitarlos en la elaboración de conservas de alimentos, promover el trabajo grupal y el intercambio de experiencias, pudiendo brindar una soberanía alimentaria y también no menos importante poder colaborar con el planeta en la no utilización del plástico.

Por todo lo expuesto solicito a mis pares que acompañen con su voto positivo el siguiente proyecto de ordenanza.



Concejal Alejandro Díaz Martínez
Circuito 7



EL CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE SAN FERNANDO
DEL VALLE DE CATAMARCA, SANCIONA LA SIGUIENTE

ORDENANZA

Artículo 1º: El Departamento Ejecutivo Municipal, a través del área correspondiente, proceda a la creación del programa “***Volvamos a las Raíces***”, donde se les enseñe a los alumnos el arte de la conservación de alimentos (conservas), en las escuelas secundarias que pertenecen al distrito Municipal de la ciudad de San Fernando del Valle de Catamarca.

Artículo 2º: Facúltese al Departamento Ejecutivo Municipal, a realizar las previsiones presupuestarias a fin de dar cumplimiento a la presente.

Artículo 3º.- De forma.