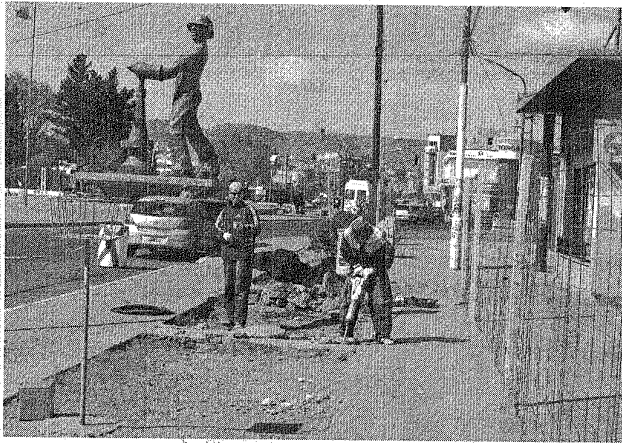


ES EN UN SECTOR DE LA AVENIDA SAN MARTIN, DONDE DICEN QUE NO TIENEN LOS SERVICIOS INSTALADOS Y QUE SE ESTAN OLVIDANDO DE GENERAR ESPACIOS VERDES

En Caleta Olivia siguen las quejas de comerciantes por una obra inconsulta

El abogado Marcelo Omar Fernández, en diálogo con Diario Patagónico, aseguró que el 90 por ciento de los frentistas del sector de la avenida San Martín de Caleta Olivia que está siendo renovado se encuentra en desacuerdo con el proyecto que impulsa la Municipalidad. Afirma que no fueron consultados antes de iniciar los trabajos y que están perjudicando la actividad comercial de la zona.

“Antes de hacer las veredas, había que planificar la instalación de cloacas, red de gas y de luz”, explicó Fernández, uno de los nie-



Los frentistas persisten en sus reclamos con respecto a los trabajos en sus veredas.

tos de fundadores de Caleta Olivia. Discrepando con lo publicado en una nota de la edición del viernes de este diario, el abogado dijo que de los 10 comerciantes del sector sólo uno expresó su conformidad con la obra.

De ese modo se estarían in-

cumpliendo las ordenanzas 27/13 y 18/33. Esta última establece que para hacer obras de renovación, debe tenerse el 70% de frentistas conformes con el proyecto.

Las obras son en la avenida San Martín, entre Güemes y 9 de Julio. Además, se está remodelando el

Paseo Güemes, sobre esa avenida, entre José Hernández y el Monumento al Obrero Petrolero.

Según las intenciones del gobierno caletense, la conclusión del trabajo sería antes del 20 de noviembre, fecha en la que se cumple el aniversario de la loca-

lidad santacrucense. Funcionarios del municipio de Caleta Olivia se reunieron el miércoles con varios comerciantes que se quejaron de las obras que se están realizando. En vísperas del Día de la Madre, las vallas en las calles dificultaron el acceso de los potenciales clientes impidiendo que pudieran estacionar en el lugar o que los peatones circularan tranquila-

mente. Además, señalan que se está pavimentando en desmedro de generar espacios verdes.

“No estamos en desacuerdo con mejorar las calles: nos oponemos al proyecto porque no fuimos consultados”, afirmó Fernández. Y recordó que los frentistas reclaman canchales en las veredas de la zona para incrementar los espacios verdes.

TECNOLOGÍA PARA CONTROL BROMATOLÓGICO MUNICIPAL

Termógrafos para el control de temperatura de alimentos

AGENCIA COMODORO RIVADAVIA

El Gobierno Municipal a través de la Dirección General de Bromatología y Veterinaria dependiente de la Subsecretaría de Gobierno, ha implementado un nuevo sistema de control para monitorear la temperatura de alimentos mediante la incorporación de más de treinta termógrafos denominados Minidatalogger 174. Los mismos se emplean para control y registro de temperaturas en un lapso de tiempo predeterminado.

El subsecretario de Gobierno, Omar Albornoz, indicó que "Se trabaja de forma permanente en materia de prevención, algo fundamental sobretudo para el área de Bromatología, para que los alimentos lleguen en condiciones óptimas para ser consumidos". En tal sentido, informó que el Municipio adquirió una treintena de aparatos de medición denominados termógrafos utilizados para el registro de temperatura de alimentos, los cuales se han comenzado a instalar en góndolas de supermercados, de comercios de alimentos y en las líneas de distribución, monitoreando las cámaras frigoríficas y depósitos como los utilizados en camiones.

Controles e inspecciones

Respecto de la inspecciones, Albornoz manifestó que el control es per-

Respecto de la inspecciones, Albornoz manifestó que el control es permanente y se reforzará con la incorporación de este equipamiento.



EL SUBSECRETARIO OMAR ALBORNOZ DESTACÓ LA COMPRA DEL EQUIPAMIENTO.

manente y se reforzará con la incorporación de este equipamiento. "A través del monitoreo que recaba información de cómo ha estado trabajando la góndola, la cámara o el camión que ha estado distribuyendo", explicó. Los controladores se colocan en la base conectada a una PC y se transmiten los datos que quedan plasmados en una tabla con su correspondiente gráfico (temperatura/tiempo) para su análisis.

"Las distribuidoras y supermercados han tomado con mucho agrado este tipo de control, y se deja de lado la posibilidad de haber recibido quejas de que las heladeras se desconectaban. Actualmente hemos visto que las propias empresas de transportes han empezado a colocar este equipamiento por su cuenta en unidades de distribución. Lo cual, nos permite contar con que durante las horas de reparto, hay un estudio exacto para saber claramente bajo qué temperaturas está llegando la mercadería cuando sale de la distribución y llega para luego ser consumida", indicó el funcionario.#

Mayor control de alimentos

Se destacó que la incorporación de este nuevo equipamiento de última tecnología surgió como iniciativa del propio personal de la Dirección General de Bromatología y Veterinaria, quienes trajeron la novedad y se capacitaron en el manejo de los termógrafos.

Los equipos permiten tener el control de la cadena de frío, o bien de la cadena en caliente en los alimentos. Su mantenimiento intacto garantiza al consumidor que el producto de consumo recibe durante la producción, transporte, almacenamiento y venta, no se ha salido de un rango de temperaturas óptimas.