



PROYECTO DE ORDENANZA

Art. 1°: Créase el Plan para la promoción de la identidad cervecera santafesina denominado “*Ruta Santafesina de la Cerveza*” con el objeto de promover e impulsar a la industria y el comercio cervecero de la ciudad como atractivo turístico, productivo y cultural.

Art. 2°: El Plan para la promoción de la identidad cervecera santafesina tendrá como objetivos generales los siguientes:

- a. Reivindicar los valores históricos y culturales del entramado que acompaña la instalación industrial y el desarrollo de la fabricación y producción de cerveza.
- b. Fomentar la publicidad y establecer los vínculos entre privados para fortalecer las particularidades del producto a fin de consolidarlo como parte de la identidad santafesina.
- c. Fortalecer la identidad santafesina mediante la difusión de la cultura cervecera local, dando a conocer desde sus inicios hasta la actualidad.
- d. Posicionar a la ciudad de Santa Fe como destino turístico con una variada oferta de productos gastronómicos y culturales locales.
- e. Ofrecer en acompañamiento a los diferentes eventos y festivales vinculados a la cerveza artesanal e industrial el recorrido “*Ruta Santafesina de la Cerveza*”.
- f. Promover alternativas turísticas públicas y privadas bajo criterios de accesibilidad universal convirtiendo el circuito en un alternativa para todas las personas
- g. Promover la seguridad vial a través del consumo responsable de la bebida alcohólica.
- h. Promocionar la cultura cervecera junto al “liso” y su protagonismo, por ser Patrimonio Cultural e Inmaterial de la ciudad, junto a las cervezas artesanales.



Art. 3°: Será Autoridad de Aplicación del presente Plan la Secretaría de Producción de la ciudad de Santa Fe, quien deberá coordinar sus acciones con el Ente Autárquico Municipal de turismo SAFETUR

Art. 4°: Créase el Comité "*Ruta Santafesina de la Cerveza*" con el objetivo de determinar, diagramar y coordinar entre los participantes del Circuito y el Departamento Ejecutivo Municipal la realización, características y periodicidad del mismo.

Art. 5°: La coordinación del Comité estará a cargo de la autoridad de aplicación, quien deberá invitar a participar a representantes de la Cámara de Cerveceros Artesanales, de la industria cervecera de la ciudad, de la Asociación Santafesina y Entrerriana de Agencias de Viajes, de la Cámara de Empresarios Turísticos y otros organismos afines que considere procedentes.

Art 6°: Serán funciones del Comité:

- a. Determinar el recorrido de la *Ruta Santafesina de la Cerveza* y las características de la misma.
- b. Establecer un cronograma donde se dispongan días y horarios del servicio y empresas o emprendedores de la producción cervecera que formarán parte del mismo.
- c. Seleccionar y capacitar a los y las guías que formen parte del Registro de Guías -Ordenanza N° 9499 -dependiente de la Dirección de Turismo de la Municipalidad.
- d. Elaborar informes anuales que permitan conocer la satisfacción de los usuarios.

Art 7°: La Ruta Santafesina de la cerveza deberá dar cumplimiento a la Ordenanza N° 11939 debiendo los puntos de referencia diseñarse con criterios de accesibilidad universal que faciliten el acceso, transitabilidad y disfrute para todas las personas del recorrido.

Art 8°: A los fines de dar cumplimiento con el artículo precedente, el Departamento Ejecutivo Municipal capacitará, en coordinación con la Subdirección de Accesibilidad y Derechos para las Personas con Discapacidad de la Municipalidad de la Ciudad de Santa Fe, a los y las guías para que la coordinación, recepción, asistencia,



conducción, información y animación del circuito pueda ser accesible para todos los usuarios, especialmente las personas con discapacidad.

Art. 9°: La realización del circuito deberá respetar los parámetros establecidos en el código de publicidad -Ordenanza N° 12090-

Art. 10°: El Departamento Ejecutivo Municipal auspiciará la realización de los recorridos y eventos, los que serán diagramados de modo coordinado de conformidad con lo dispuesto en el artículo 3° debiendo prestar la asistencia necesaria para la concreción y ordenamiento del tránsito para el desarrollo del mismo en modo seguro.

Art. 11°: Comuníquese al Departamento Ejecutivo Municipal.

FUNDAMENTOS

Concejales y concejalas:

El presente proyecto de ordenanza tiene como objeto crear un Plan para la promoción de la identidad cervecera santafesina a través de la creación de una “Ruta Santafesina de la Cerveza” con el objeto de promover e impulsar a la industria y el comercio cervecero de la ciudad como atractivo turístico, productivo y cultural.

La capital de la provincia de Santa Fe, ciudad homónima, se destaca dentro del territorio argentino por la calidad del recurso natural agua proveniente del río. Esto se debe a sus propiedades, es un agua blanda con escaso contenido de hierro, sin metales pesados. Si bien es materia prima esencial para la vida, también lo es para la elaboración de cervezas, ya que estas particularidades impiden su oxidación.

Santa Fe es un polo cervecero industrial y artesanal, donde se elaboran cervezas de tipo ale y lager. La Cervecería Santa Fe elabora más de 300 millones de litros al año, aproximadamente son mil latas y seiscientas botellas por minuto. A su vez, es la primera compañía en el mundo en elaborar una gran variedad de marcas internacionales en un mismo lugar, además de las marcas nacionales cerveza Santa Fe, premiada como la mejor lager del mundo según el International Quality Institute de Bruselas, Schneider e Imperial, se elaboran las reconocidas marcas holandesas Heineken y Amstel, la mexicana Sol y la estadounidense Miller y desde esta misma



planta se distribuye hacia toda la Argentina y países limítrofes. Cabe destacar que la elaboración santafesina de la cerveza Heineken, conocida como la más internacional del mundo por estar presente en 192 países, está posicionada como la cuarta mejor del mundo, calificada por sus estándares de elaboración y calidad.

En cuanto a la producción artesanal actualmente se encuentran doce cerveceros registrados en la Cámara de Cerveceros Artesanales Santafesinos, diferenciándose cada uno de ellos con sus propios estilos. Sin embargo, en demostración de compañerismo entre sí, unieron sus saberes y pasión por la cerveza para lanzar en conjunto el 20 de Agosto de 2020 una American Pale Ale, la primera cerveza artesanal comunitaria denominada "Yunta". Además, la primera cerveza artesanal sin alcohol de Argentina es santafesina, denominada "NAAAA!" (Non Alcoholic American Amber Ale) a la que este Honorable Cuerpo ha reconocido a través de la Declaración N° 4464.

A su vez, dentro de las cervecerías artesanales de Santa Fe, se destaca Okcidenta, ya que ganó el puesto como la mejor cervecería artesanal de Argentina, premiada en la "Copa Cervezas de América" y en la mejor cervecería de Latinoamérica, galardonada en la "Copa Latinoamericana de Cervezas" entre 16 países. Actualmente, cuentan en su haber con más de 40 medallas internacionales y con el proyecto barricas, el más importante de latinoamérica que alberga más de 80.000 litros y decenas de estilos elaboradas mediante técnicas de producción que comienzan en la cervecería y continúan en el taproom con una larga etapa de añejamiento en barricas de roble.

La cultura cervecera santafesina es acompañada por los propios residentes con su consumo cotidiano, pudiendo reflejar dicha afirmación en datos estadísticos otorgados desde la Cervecería Santa Fe que afirman que es la ciudad con mayor consumo per cápita de cerveza en Argentina.

En relación a lo expuesto con anterioridad, se propone crear el circuito turístico con identidad propia: "Ruta Santafesina de la Cerveza", con el fin de incorporarlo a la oferta turística, cultural y gastronómica de la ciudad. En el recorrido se conocerá la historia de los inicios de la fabricación, producción e industrialización en la ciudad, sobre los diferentes procesos de elaboración, lager y ale, y sus resultados, mediante charlas y juegos en las diferentes estaciones, que a su vez permitirán conocer la identidad de cada proyecto. Además, se promocionará la cultura cervecera junto al "liso" y su protagonismo, por ser Patrimonio Cultural e Inmaterial de la ciudad, junto a las cervezas artesanales. Al finalizar el circuito se



habrán consumido variedades de estilos de cerveza artesanales e industriales, concluyendo con una degustación de tapeo típico santafesino. El paseo podrá ser disfrutado tanto por residentes como excursionistas y turistas, mediante un breve recorrido por establecimientos cerveceros emblemáticos de la ciudad de accesibilidad pedestre y/o vehicular.

En este sentido desde nuestro lugar como cuerpo legislativo hemos aprobado la Ordenanza N° 12159 que declaró como Patrimonio Cultural Inmaterial el “Liso”, sentando un precedente y un reconocimiento al producto gastronómico que tanto nos caracteriza.

Mediante esta propuesta se busca posicionar a la capital de la provincia como destino cervecero por su historia, producción y cultura local. A su vez, en términos turísticos, será incorporado a la oferta turística como un nuevo atractivo y una alternativa para atraer a un nuevo perfil de demanda a la ciudad, orientado para personas desde los 18 años de edad en adelante, con intereses de carácter turístico, gastronómico, cultural e histórico.

Por lo expuesto, solicito a mis pares el acompañamiento necesario para la aprobación del presente proyecto

Una firma manuscrita en tinta negra, que parece ser el nombre 'S. F.' o similar, escrita sobre un fondo blanco.