

# SEMANARIO

**MUNICIPAL** 20 AL 26 DE ABRIL 2026  
RESUMEN SEMANAL DE NOTICIAS

**¡Festejamos juntos el 1º de mayo  
en el Parque de la Estación!**



**Madariaga apuesta a  
optimizar recursos con un  
nuevo plan de capacitación  
y recuperación de costos**



**Jornadas de full  
rastreo en los distintos  
barrios de la ciudad**



[madariaga.gob.ar/semanarios](http://madariaga.gob.ar/semanarios)



MUNICIPALIDAD  
Gral. Juan Madariaga

# ¡Festejamos juntos el 1º de mayo en el Parque de la Estación!

Distintas áreas del municipio ya trabajan en la organización de los festejos que se llevarán a cabo en el marco del Día del Trabajador y el 1º aniversario del Parque de la Estación "Raúl Alfonsín".

La idea es compartir un día con distintas actividades para el disfrute de toda la familia y es por eso que se planifican diferentes

talleres y juegos.

También habrá música, baile y una jornada de pesca para los más chicos.

Todo dará comienzo al mediodía y se extenderá hasta la tarde en las inmediaciones del lago, en donde se instalarán foodtrucks y emprendedores locales.



# Madariaga apuesta a optimizar recursos con un nuevo plan de capacitación y recuperación de costos

El Ejecutivo puso en marcha una nueva estrategia destinada a fortalecer el sistema de salud pública y maximizar los ingresos municipales.

A través de un programa de cuatro meses se trabajará en la optimización de los registros hospitalarios y la mejora del Coeficiente Único de Distribución (CUD), indicador clave que determina el reparto de la coparticipación provincial.

Para llevar adelante esta tarea, se contrató al Dr. José María Andiarena, abogado oriundo de La Plata con una gran trayectoria en gestión sanitaria, quien se desempeñó previamente como subsecretario de Salud y cuenta con una vasta experiencia en sistemas de recuperación de costos y rendimiento hospitalario.

El proyecto no se limita solo a la asesoría externa, sino que involucra un esfuerzo conjunto de diversas áreas. En la primera

jornada de capacitación participaron integrantes de la Secretaría de Hacienda, personal administrativo del Hospital, parte del equipo directivo de salud y personal de los CAPS, entre otros.

De esta manera se busca que cada eslabón del sistema sanitario, desde la atención en ventanilla hasta la dirección médica, comprenda la importancia estratégica de un registro eficiente.

El secretario de Salud, **Amadeo Echeverría** explicó que el plan se desarrollará bajo una modalidad mixta (presencial y virtual) y apunta a metas concretas para los próximos meses.

**"El objetivo es realizar capacitaciones al personal para optimizar nuestros registros y recuperar parte del CUD, mejorando así los ingresos del municipio que luego se traducen en mejores servicios para los vecinos"** concluyó el funcionario.



# Jornadas de full rastreo en los distintos barrios de la ciudad

Esta semana se trabajó principalmente en el Martín Fierro, Norte y San Martín con el objetivo de mejorar la mayor cantidad de calles posibles post lluvia.

La labor continuará la semana próxima por los distintos barrios.

Respecto a los trabajos en **las calles afectadas por las obras de cloacas**, el secretario de Servicios Generales y Mantenimiento, Blas Guevara aclaró que hay que esperar que seque para poder retomar

con la colocación de polvo de piedra.

“Cuando las condiciones lo permitan continuaremos por calle Dominicana entre México y Perú y Venezuela entre Dominicana y Canadá”.

**“Vale recordar que la municipalidad tomó la responsabilidad de hacerse cargo del arreglo de las calles afectadas por la obra entendiendo el reclamo de los vecinos ante la falta de respuesta tanto de la empresa como de los organismos de control provinciales”**, sentenció el funcionario.



# Papa madariaguense: El nuevo producto 100% local

La cosecha ya se vende en el Mercado Concentrador y desde este sábado estará disponible también en el de la Estación.

La familia Carrera lanzó su primera cosecha de papa y ya la comercializa a través de las alternativas que propone el municipio a los productores locales.

La variedad se llama Spunta. Se trata de un tipo semitardío muy popular, conocido por su alto rendimiento, tubérculos grandes y alargados, piel amarilla y carne clara. Es versátil en la cocina, ideal tanto para para

freír como para hervir, posee un sabor suave y textura cremosa.

La comercialización se realiza en el Mercado Concentrador de lunes a Viernes de 9 a 13 horas (Colón 980 ) y los sábados en el Mercado de la Estación de 10 a 13 horas.

Precio por kilo: \$ 2.000



# El municipio lanza una nueva capacitación sobre "Operadores de Ciberseguridad"

Bajo el programa Madariaga Futura, el municipio brindará una nueva oportunidad de formación gratuita. En esta oportunidad será un curso de formación en Operadores de Ciberseguridad.

Destinado a quienes ya trabajan o están interesados en trabajar en tecnología o liderar equipos. Se trata una oportunidad para transformar los conocimientos técnicos en estrategias de comunicación clara y efectiva.

El curso tendrá un enfoque práctico para equipos de ciberseguridad y trabajo colaborativo y estará a cargo de Madariaga Futura en colaboración con Leo Giambarini y personal de la empresa Insside.

## Detalles de la cursada:

- Inicio: 26 de mayo.
- Modalidad: Online (clases en vivo por Meet) los miércoles y jueves de 18:30 a 20 horas.
- Duración: 6 meses.
- Requisitos: Ser mayor de 16 años y tener manejo básico de PC.

Los interesados en formar parte deberán inscribirse previamente en el siguiente link:

[https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSerV2mPC7Ehsng4W\\_rqwl6u00cwZqTnPFbiP\\_UhLvqMrTgJTA/viewform?usp=publish-editor](https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSerV2mPC7Ehsng4W_rqwl6u00cwZqTnPFbiP_UhLvqMrTgJTA/viewform?usp=publish-editor)



# ¡Nuevas herramientas para el futuro!

formación pensada para que los jóvenes sumen experiencia y se luzcan en el mercado laboral.

Con un formato de 8 encuentros, teórico-prácticos, la capacitación tiene por objetivo potenciar las habilidades para mejorar la búsqueda de empleo,

especialmente de cara a la temporada de verano.

**IMPORTANTE:** Si no llegaste a anotarte, quedate atento: desde la Dirección de Juventud ya confirmamos que habrá una 2° y 3° edición durante el año



# El Taller de la "Tía Ali" enseñará a preparar sopas nutritivas y económicas

Bajo la premisa de aprovechar los beneficios de los productos de temporada, se llevará a cabo el 3° encuentro del Taller de Cocina con la Tía Ali, una iniciativa de la Secretaría de Producción que busca promover la alimentación saludable y el ahorro en el hogar.

La cita es este sábado a las 9 horas en la Sala de Elaboración, ubicada en Zoppi 356. En esta oportunidad, se enseñarán recetas de sopas con ingredientes de estación.

Es importante recordar que este taller no requiere inscripción previa, por lo que los interesados pueden acercarse directamente al lugar para participar de la jornada.

Se solicita a todos los asistentes concurrir con una computera y una cuchara, ya que el encuentro culminará con una degustación colectiva de todas las sopas preparadas durante la mañana.



