SEMANARIO MUNICIPAL

26 OCTUBRE AL 1 NOVIEMBRE 2026
RESUMEN SEMANAL DE NOTICIAS

El Municipio sumó dos vehículos 100 % eléctricos



Este año el municipio invirtió más de 608 millones de pesos destinados al mantenimiento y mejoramiento de los caminos rurales



El Polo Tecnológico entregó certificados de dos capacitaciones y promueve nuevos desafíos en Ciberseguridad



El Municipio sumó dos vehículos 100 % eléctricos

Madariaga incorporó dos nuevos vehículos para el patrullaje de la ciudad. En esta oportunidad se trata de unidades 100 % eléctricas.

La entrega de las llaves fue realizada por el intendente, Esteban Santoro, quien se las otorgó formalmente al secretario de Seguridad, Roberto López.

Los vehículos corresponden a la marca JMEV, modelo Easy 3, automóviles de alta calidad que combinan tecnología de vanguardia, un diseño moderno y una marcada impronta de sostenibilidad.

La incorporación de estas unidades eléctricas representa un salto cualitativo en la gestión de la flota municipal. Uno de los puntos más destacados de la medida es el significativo ahorro en el consumo de combustible tradicional, lo que permitirá optimizar los recursos públicos y reducir considerablemente los costos de mantenimiento diario.

Asimismo, al tratarse de vehículos con cero emisiones contaminantes y un funcionamiento silencioso, su despliegue contribuye de forma directa al cuidado del medio ambiente y a una mejor convivencia urbana durante las tareas de prevención y recorrido en la vía pública.

Con esta adquisición, el Ejecutivo local reafirma su compromiso con la seguridad a través de inversiones eficientes y amigables con el entorno.



Este año el municipio invirtió más de 608 millones de pesos destinados al mantenimiento y mejoramiento de los caminos rurales

La Comisión Administradora de Servicios Rurales (CASER) presentó su informe de gestión de General Madariaga (julio 2025 - junio 2026), en el que detalló una inversión de $608,3 millones para mantener y mejorar la red vial de 740 kilómetros (435 km municipales y 305 km provinciales).

Mantenimiento permanente y mejoras estratégicas Para garantizar la transitabilidad diaria de productores y vecinos, la CASER sostuvo un esquema de tareas habituales según el uso del camino: 11 repasos anuales en vías primarias, 5 en secundarias y 3 en terciarias, complementados con bacheo, perfilado de calzadas y limpieza de banquinas y cunetas.

A la par del mantenimiento de rutina, se concretaron 80 kilómetros de alteos y mejoras de suelo en sectores como Las Mostazas, Juancho, Macedo y El Kiwal para elevar el perfil de los caminos y hacerlos más resistentes. Sin embargo, debido a un clima adverso —lluvias intensas en primavera y otoño combinadas con sequía en verano— solo se logró ejecutar el 40% de los alteos presupuestados.

En materia de drenaje y seguridad, se colocaron 52 tubos de alcantarillas, se limpiaron más de 135 filas de tubos y canales, y se renovó la señalización vial. Para llevar a cabo los trabajos, la comisión dispuso de un parque de maquinaria propia que incluye cuatro motoniveladoras, tractores y excavadoras.

Distribución de la inversión:

- Personal y contratos: $249,7 millones
- Combustibles y lubricantes: $214,9 millones
- Reparaciones de maquinaria: $90,2 millones
- Gastos generales y materiales: $53,5 millones

Desde la institución destacaron que este esquema de gestión garantiza que lo recaudado a través de la tasa vial retorne al sector en obras concretas, esenciales para la producción, la salud y la conectividad de la comunidad rural.



El Polo Tecnológico entregó certificados de dos capacitaciones y promueve nuevos desafíos en Ciberseguridad

El Polo Tecnológico de General Madariaga llevó adelante la entrega de certificados correspondientes a dos capacitaciones orientadas al desarrollo de habilidades digitales y la formación de nuevos perfiles para el sector tecnológico.

Una de ellas fue la capacitación en Testing QA, desarrollada junto a la empresa Softtek, con la participación de Gustavo De Marzi y Martín Piscitelli. Durante la jornada, los alumnos se acercaron a recibir sus certificados, que reconocen el recorrido realizado y los resultados obtenidos. Destacamos que esta disciplina acerca a las personas no profesionales del sector a dar sus primeros pasos en la industria de la tecnología

Por otra parte, se entregaron los certificados del Curso de Formación de Operador en Ciberseguridad, una propuesta de capacitación de 6 meses desarrollada a cargo de la empresa Insside y de Leonardo Giambarini, profesional especialista en Ciberseguridad y formación de personas. Más de quince alumnos recibieron sus certificados tras completar esta instancia de formación.

Como cierre de la capacitación, los participantes fueron organizados en tres equipos y recibieron un desafío práctico en formato de hackathon. Cada grupo deberá trabajar en la resolución de distintos retos vinculados con la ciberseguridad y presentar sus resultados en un plazo de quince días, poniendo en práctica los conocimientos adquiridos y fortaleciendo habilidades como el trabajo colaborativo, el pensamiento crítico y la resolución de problemas.

Desde el Polo Tecnológico destacamos la importancia de continuar generando oportunidades de capacitación para los vecinos de General Madariaga, acercando conocimientos vinculados con la innovación, la tecnología y las nuevas demandas del mundo laboral.



Avanza con éxito el curso de ayudantes de cocina: formación práctica y una cena especial para el cierre

La capacitación es dictada por Darío Sala, reconocido profesional con más de 20 años de trayectoria en restaurantes de la zona y a cargo de la Sala de Elaboración de Alimentos Municipal.

El programa, brindado de manera gratuita por el municipio, combina una sólida base teórica con clases prácticas, permitiendo que los alumnos aprendan desde las funciones elementales del puesto hasta todas las responsabilidades y actividades que demanda el rubro. El objetivo principal es que los egresados salgan completamente preparados para trabajar en el sector gastronómico a nivel local, regional e incluso internacional.

Con el final del curso, previsto para mediados del mes de noviembre, los estudiantes se preparan para una evaluación final muy especial. La culminación de la cursada consistirá en la organización de una cena.

En este evento integrador, los alumnos del curso de cocina serán los encargados de elaborar los platos, mientras que los integrantes del curso de camareros se encargarán de brindar el servicio de sala. Esta propuesta no solo celebra el esfuerzo de los cursantes, sino que les otorga una experiencia práctica en un escenario real de trabajo antes de recibir sus certificaciones.



El Municipio firmó un convenio con la Universidad FASTA para desarrollar prácticas profesionales de nutrición

El intendente Carlos Esteban Santoro y la decana de la Facultad de Ciencias Médicas de la Universidad FASTA, Dra. Fernanda Valenzuela, firmaron un convenio de cooperación por cuatro años para fortalecer la formación académica de estudiantes de Nutrición e impulsar la salud y el deporte local.

El acuerdo permitirá que los alumnos realicen prácticas profesionales supervisadas mediante la evaluación, planificación y seguimiento nutricional de deportistas del distrito, además de brindar talleres de educación alimentaria para atletas, entrenadores y familias.

Mientras que la Universidad FASTA estará a cargo de la coordinación académica, el Municipio facilitará la infraestructura necesaria. Con esta alianza, la comuna reafirma su compromiso de vincular al ámbito académico con las necesidades de la comunidad para mejorar la calidad de vida de los vecinos.



Se realizará una licitación privada por más de 138 millones para la compra de alimentos

A solicitud de la Secretaría de Desarrollo Social, las autoridades locales avanzan en la realización de una Licitación Privada destinada a la adquisición de insumos alimenticios. El proceso cuenta con un presupuesto oficial asignado de $138.500.000.

Según se especificó en los fundamentos del pedido, la compra busca abastecer y cubrir las demandas del área para un período aproximado de dos meses. La medida se encuentra respaldada en las necesidades operativas propias de la misión y función social que el área desempeña a diario.

La apertura de sobres con las propuestas a evaluar se realizará el próximo miércoles 4 de noviembre a las 10 horas.

Con esta inversión, el Ejecutivo busca asegurar el suministro y la entrega oportuna de alimentos a los sectores asistidos por el área de Desarrollo Social.



Se renovó el alquiler de equipamiento de última tecnología para el Laboratorio del Hospital

El intendente, Esteban Santoro firmó recientemente el decreto que oficializa la renovación del alquiler de equipamiento médico de última generación destinado al Laboratorio del Hospital Municipal. La medida, que se extenderá por un período de cuatro meses, contempla una inversión mensual de $ 2.378.741.

Esta decisión busca asegurar la continuidad de las prestaciones de salud pública y sostener los más altos estándares de calidad en los diagnósticos que se efectúan a diario en el centro asistencial local, garantizando el acceso a tecnología avanzada para toda la comunidad.

Detalle de la inversión y equipamiento tecnológico

-Contador Hematológico Mindray BC 5000 (5 poblaciones leucocitarias): Tecnología avanzada para el análisis de células sanguíneas de manera automatizada y detallada, representando una inversión de $647.858 al mes.

-Equipo autoanalizador CM 250 (Wiener): Un pilar fundamental para los estudios bioquímicos de rutina y especializados, con un costo mensual de $771.671.

-Equipo de gases en sangre (Radiometer Modelo ABL 80): Vital para el seguimiento crítico de pacientes internados y de urgencias, con un valor mensual de $494.660.

-Coagulómetro de 1 canal (Wiener): Indispensable para los controles de coagulación y tratamientos hematológicos, con un costo de $465.552 por mes.

