



FCA
Facultad de Ciencias
Agropecuarias



CONVENIO ESPECÍFICO DE COOPERACIÓN INSTITUCIONAL Y ASISTENCIA TÉCNICA - ACADÉMICA ENTRE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE CÓRDOBA - FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS, LA MUNICIPALIDAD DE ARROYITO Y ARCOR S.A.I.C.

Entre la **Universidad Nacional de Córdoba (UNC)**, **Facultad de Ciencias Agropecuarias (FCA)**, representada en este acto por el **Ing. Agr. (Esp.) Jorge O. DUTTO**, en su carácter de Decano, autorizado a tal efecto por Resolución HCD N° 649/2021 y Ordenanza del HCS N° 06/12, con domicilio en Av. Haya de la Torre s/n, Pabellón Argentina 2° piso Ciudad Universitaria, Córdoba, Argentina, en adelante **LA FACULTAD**, por otra parte la **Municipalidad de Arroyito**, CUIT N°:30-99905679-9, representada en este acto por el Intendente **Sr. Gustavo Ariel BENEDETTI**, D.N.I. N° 18.392.521, con domicilio en Rivadavia 413 Ciudad de Arroyito, departamento San Justo, de la provincia de Córdoba, República Argentina, en adelante **EL MUNICIPIO** y **ARCOR S.A.I.C.**, Sociedad Anónima constituida conforme las leyes de la República Argentina, representada en este acto por el Sr. **Fernando Daniel ASTESANO**, D.N.I. 22.078.724, y la **Sra. Silvana del Valle RIGONI**, D.N.I. 21.907.665, en su carácter de apoderados, con domicilio en Avenida Pagani Fulvio Salvador 487, Ciudad de Arroyito, departamento San Justo, de la provincia de Córdoba, República Argentina, en adelante **LA EMPRESA**, denominadas en conjunto **LAS PARTES**, convienen en celebrar el presente Convenio Específico de Cooperación Institucional y Asistencia Técnica (el "Convenio Específico").

ANTECEDENTES

Que, la **UNC**, el **MUNICIPIO** Y **LA EMPRESA**, suscribieron un Convenio Marco de Colaboración a través del cual crearon el "Centro de Estudios Superiores Arroyito".

Que, en ese marco, el presente Convenio Específico nace bajo la motivación y objetivo de **LAS PARTES** de avanzar con la consecución de los objetivos del Centro de Estudios Superiores de Arroyito, esto es, colaborar en la formación de nivel superior de individuos de Arroyito y su zona de influencia, impartiendo formación con énfasis en la aplicación del conocimiento socialmente responsable y de impacto positivo en las comunidades en las que se desenvuelven y aplicando la creatividad e innovación en el campo de la tecnología.

Que, **LA FACULTAD**, como parte de la UNC, contempla en sus estatutos y demás normativas internas el principio de vinculación con el medio al que pertenece, lo que supone la relación con el entorno y la colaboración con Instituciones que faciliten su labor educativa, así como el intercambio y la difusión de conocimiento científico y las innovaciones y desarrollos.

GUSTAVO A. BENEDETTI
Intendente
Municipalidad Ciudad de Arroyito

Ing. Agr. Esp. JORGE O. MAR DUTTO
Facultad de
Universid





Cuenta con recursos humanos capacitados y estructura operativa apropiada para establecer estrechas relaciones de cooperación académica, científica y tecnológica.

Que, **LAS PARTES** se comprometen a trabajar colaborativamente en un intercambio recíproco de saberes y recursos, que favorezcan a todos los involucrados atendiendo especialmente a las necesidades de los estudiantes y la comunidad en general.

Que la actividad agrícola ganadera, es la principal actividad de la zona de Arroyito y localidades cercanas. Por otra parte, el desarrollo en la zona de las actividades administrativas en relación a lo agrícola ganadero, requieren de conocimientos teóricos prácticos para la variedad de experiencias y problemas a solucionar.

Desde una mirada compartida entre **LA EMPRESA** y **EL MUNICIPIO** a través de la Secretaría de Educación y Cultura; se busca profesionalizar aquellos actores del sector agropecuario, industrial y comercial intervinientes en los diferentes ciclos productivos y comercialización de productos. Logrando que los egresados comprendan, analicen y realicen los procesos necesarios desde la materia prima hasta la comercialización e industrialización de los productos, para brindar calidad y seguridad en el consumo humano. Así mismo, que sean idóneos en este ámbito de trabajo, con conocimientos teóricos y el desarrollo de capacidades y habilidades prácticas para la resolución de problemas y análisis crítico.

Por los motivos enunciados y con el propósito de coordinar acciones para la consecución de objetivos comunes y dentro de las normas que resultan de aplicación a cada una de **LAS PARTES**, se acuerda en suscribir el presente Convenio Específico con arreglo a las siguientes **CLÁUSULAS**:

PRIMERA: OBJETO:

1.1. **LAS PARTES** acuerdan suscribir el presente Convenio Específico con el objeto de consolidar un ámbito de coordinación, cooperación y complementación de recursos en pos de capacitar en el trayecto educativo denominado "**CAPACITACIÓN: INDUSTRIALIZACIÓN DE ALIMENTOS**" (la "**Capacitación**"), brindando formación teórico-práctica para jerarquizar la formación de los actores intervinientes del sector de la industrialización y comercialización de alimentos, para el desarrollo de competencias que les permitan desempeñarse en forma eficiente en sus labores operativas desde el área productiva a la comercial. Se adjunta al presente como **Anexo I** el "**Proyecto de Trabajo y Cronograma de actividades propuestos**" de la Capacitación (el "**Proyecto**").

GUSTAVO A. BENEDETTI
Intendente
Municipalidad de Arroyito





1.2. Asimismo, **LAS PARTES** proponen los siguientes objetivos a llevar adelante:

I. Objetivos generales del Convenio Específico:

- Propiciar espacios de intercambio de saberes, así como la promoción y la difusión de los resultados obtenidos.
- Generar e implementar programas de desarrollo y servicios comunitarios basados en las necesidades sociales identificadas y priorizadas.
- Vincular el conocimiento y la acción universitaria a los Objetivos del Desarrollo Sostenible (ODS) que fortalece el compromiso y la responsabilidad sobre el cuidado sostenible de nuestras comunidades.
- Promover el trabajo colaborativo entre instituciones.

II. Objetivos particulares del Convenio Específico:

- Realizar actividades conjuntas con expertos de las instituciones, a través de asesorías, cursos, seminarios, proyectos de investigación, actividades programadas y otros.
- Otorgar facilidades a los estudiantes y otros implicados para realizar actividades en las organizaciones involucradas.
- Interactuar en la difusión y participación de las actividades llevadas adelante por **LAS PARTES**.
- Ampliar el universo de potenciales interesados en los conocimientos y acciones que son realizadas en el marco del Centro de Estudios Superiores de Arroyito.
- Poner a disposición recíproca los medios, eventos y plataformas necesarias para alcanzar los logros específicos que se planteen.
- Promover la formación de estudiantes de grado y posgrado de la FCA a través de actividades colaborativas.

Desarrollar de manera conjunta capacitaciones en las temáticas que **LAS PARTES** consideren de interés, tales como: cursos virtuales, certificaciones profesionales, capacitaciones en formato de exposiciones, charlas, disertaciones, diplomaturas entre otras acciones.



GUSTAVO A. BENEDETTI
Intendente
Municipalidad Ciudad de Arroyito



SEGUNDA: APORTES

2.1. LA FACULTAD se compromete a aportar el personal docente suficiente e idóneo para llevar a cabo las actividades correspondientes a la “**Capacitación**” según se detalla en el **Anexo II**, sin que ello demande la afectación de sus espacios físicos y equipamiento. Los honorarios y viáticos de los docentes estarán a cargo de **EL MUNICIPIO**, según se indica en la Cláusula Tercera y **Anexo II**.

2.2. EL MUNICIPIO se compromete a brindar herramientas, espacios físicos y equipamientos necesarios, presupuesto, difusión de las actividades, y, en general, las instalaciones y recursos humanos necesarios para llevar adelante las actividades que correspondan a la “**Capacitación**”.

2.3. En base a los compromisos asumidos por **EL MUNICIPIO** expresados en el apartado precedente, **LA EMPRESA** facilitará a **EL MUNICIPIO** el espacio físico y cierto equipamiento, para las actividades de cursado presencial de la “Capacitación”, en los términos del comodato firmado entre **EL MUNICIPIO** y **LA EMPRESA** para el desarrollo de las actividades que se realicen desde el “Centro de Estudios Superiores Arroyito”.

TERCERA: COSTOS.

3.1. La ejecución del Convenio Específico no demandará compromisos económicos para **LA FACULTAD** ni para **LA EMPRESA**.

3.2. Los costos de honorarios, viáticos y gastos de **LA FACULTAD** y personal docente detallados en el **Anexo II** serán cubiertos por **EL MUNICIPIO**, quien deberá abonarlos a través del Área Económica Financiera de **LA FACULTAD**. El incumplimiento de pago y la modalidad establecida dará derecho a **LA FACULTAD** a suspender, previa intimación por treinta (30) días corridos, las obligaciones asumidas en el presente, sin derecho por parte de **EL MUNICIPIO** a formular reclamo ni indemnización de naturaleza alguna.

CUARTA: RESPONSABLES DE LA EJECUCIÓN.

4.1. LAS PARTES designan como responsables de la ejecución del presente Convenio Específico, a las personas detalladas en el **Anexo III**.

GUSTAVO A. BENEDETTI
Intendente
Municipalidad Ciudad de Arroyito



QUINTA: INDEPENDENCIA DE LAS PARTES. RESPONSABILIDAD.

5.1. En toda circunstancia o hecho que tenga relación con el presente Convenio Específico **LAS PARTES** mantendrán la individualidad y autonomía de sus respectivas estructuras técnicas y administrativas y asumirán particularmente y en consecuencia, las responsabilidades consiguientes.

5.2. En ningún caso las estipulaciones previstas en el presente Convenio Específico podrán ser interpretadas como la creación de un ente alguno entre **LAS PARTES** ni dará lugar a la creación de relaciones laborales, de dependencia, y/o de agencia entre **LAS PARTES**. Ninguna de **LAS PARTES** podrá actuar en representación de la otra ni la obligará frente a terceros.

5.3. Se deja expresa constancia que la suscripción del presente Convenio Específico no significa obstáculo alguno para que **LAS PARTES** en forma conjunta o individual puedan celebrar otros acuerdos con idéntica finalidad con otras entidades o instituciones o gestionar fondos y/o recursos materiales para el cumplimiento del proyecto mencionado en la Cláusula Primera. En ese supuesto **LAS PARTES** deberán notificar anticipadamente a la/s otra/s, dándole la intervención necesaria a fin de coordinar posibles tareas comunes.

5.4. Asimismo, se establece que **LAS PARTES** serán exclusivamente responsables por el personal aportado por cada una de ellas para la ejecución del presente Convenio Específico, obligándose a mantener indemne a la otra respecto a cualquier reclamo, costos, costas, pérdida, daño o responsabilidad de cualquier tipo que pudiere surgir por la actuación del personal designado.

SEXTA: DIFUSIONES.

6.1. Los resultados de las experiencias, trabajos, cursos, investigaciones o las comunicaciones, publicaciones o difusiones realizados en el marco del presente Convenio Específico, deberán mencionar expresamente al mismo y a las instituciones y profesionales intervinientes. En toda publicación o documento producido en forma unilateral, relacionado con este Convenio Específico y/o la Capacitación, **LAS PARTES** deberán manifestar claramente la colaboración prestada por la otra, sin que ello signifique responsabilidad alguna por ésta respecto al contenido de la publicación o documento. Siempre que utilice el nombre o logotipo de alguna de **LAS PARTES** intervinientes, la Parte que pretenda su uso deberá obtener la previa autorización expresa de la Parte titular de los derechos.



SÉPTIMA: VIGENCIA.

7.1. El presente Convenio Específico tendrá una duración de **1 (un) año** a partir de la fecha de su firma, y se renovará en **forma automática**, excepto que cualquiera de **LAS PARTES** manifieste su voluntad de rescindir el mismo mediante preaviso escrito a la otra, cursado con **sesenta (60) días** de anticipación a la fecha de expiración, sin que genere derecho a indemnización alguna, dejando a salvo las que correspondan por incumplimiento. No obstante, en caso de que la **“Capacitación”** estuviese en curso, **LAS PARTES** deberán mantener la vigencia del Convenio Específico hasta su finalización.

7.2. Cada año se actualizarán los montos referidos a los honorarios por las actividades desarrolladas por profesionales de **LA FACULTAD**, los que serán presentados oportunamente y acordados con las contrapartes para dar continuidad a las actividades. La falta de acuerdo dará derecho a las mismas a la no realización de las actividades planteadas en el presente Convenio Específico.

OCTAVA: INCUMPLIMIENTO.

8.1. Cualquiera de **LAS PARTES** quedará automáticamente constituida en mora en caso de incumplimiento de cualquiera de las obligaciones asumidas en el presente Convenio Específico. En tal caso, la Parte cumplidora deberá intimar por escrito a la incumplidora a que subsane el incumplimiento en el plazo de **treinta (30) días corridos** de intimada y, si el incumplimiento persiste luego de vencido dicho plazo, la parte cumplidora quedará habilitada para resolver el presente sin perjuicio a reclamar a la/s otra/s la totalidad de los daños y/o perjuicios que hubiera sufrido efectivamente como consecuencia del incumplimiento, total o parcial, de las obligaciones y compromisos asumidos.

NOVENA: DEBER DE COLABORACIÓN.

9.1. **LAS PARTES** observarán en sus relaciones el mayor espíritu de colaboración y las mismas se basarán en los principios de buena fe y cordialidad en atención a los altos fines perseguidos en común con la celebración de este Convenio Específico. **LAS PARTES** acuerdan, para futuros programas de acción o actividades que puedan surgir y que sean de interés mutuo, la suscripción de Actas Complementarias o la de nuevos Convenios de corresponder, para establecer las precisiones técnicas de ejecución propias de la naturaleza de las mismas.



DÉCIMA: PROHIBICION DE CESION.

10.1. Ninguna de **LAS PARTES** podrá ceder su posición en el presente Convenio Específico sin la autorización expresa de las restantes.

DÉCIMO PRIMERA: SEGUIMIENTO.

11.1. Para un correcto seguimiento de la ejecución de los objetivos planteados en este Convenio Específico, el Responsable de la “**Capacitación**” de **LA FACULTAD** entregará a **LAS PARTES** un informe anual con las actividades desarrolladas y los resultados obtenidos.

DÉCIMA SEGUNDA: DOMICILIOS Y JURISDICCIÓN.

12.1. Para todos los efectos que se deriven del presente Convenio Específico, **LAS PARTES** convienen en someterse a la Jurisdicción de los Tribunales Federales de la Ciudad de Córdoba y fijan sus domicilios contractuales en los ya denunciados en el encabezado.

En prueba de conformidad, con las cláusulas precedentes, se suscribe el presente Convenio en **tres (3) ejemplares** de igual tenor y a un solo efecto, en la ciudad de Córdoba, a los **18 días** del mes de **mayo** de **2023**, recibiendo cada parte su ejemplar.-

.....
Sr. Fernando Daniel Astesano
Apoderado ARCOR S.A.I.C.

.....
Sr. Gustavo Ariel Benedetti
Intendente
Municipalidad de Arroyito

.....
Ing. Agr. Esp. Jorge Omar Dutto
Decano
FCA - UNC

.....
Sra. Silvana del Valle Rigoni
Apoderada ARCOR S.A.I.C.





ANEXO I

CONVENIO ESPECÍFICO DE COOPERACIÓN INSTITUCIONAL Y ASISTENCIA TÉCNICA - ACADÉMICA ENTRE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE CÓRDOBA - FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS, LA MUNICIPALIDAD DE ARROYITO Y ARCOR S.A.I.C

“CAPACITACIÓN: INDUSTRIALIZACIÓN DE ALIMENTOS”

PROYECTO DE TRABAJO Y CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

Objetivo general:

- Brindar formación teórico-práctica para jerarquizar la formación de los actores intervinientes del sector de la industrialización y comercialización de alimentos, para el desarrollo de competencias que les permitan desempeñarse en forma eficiente en sus labores operativas desde el área productiva a la comercial.

Objetivos específicos:

- Desarrollar habilidades para entender los procesos de manufactura para elaborar diferentes alimentos.
- Integrar los conceptos de seguridad alimentaria y el manejo de desvíos en calidad, inocuidad y fraude alimentario.
- Comprender de estrategias sobre creación de nuevos productos, su comercialización y herramientas de marketing

Contenido a desarrollar para cada Módulo.

Módulo 1: Introducción a la Tecnología de los Alimentos

- Identificar los tipos de alimentos y sus componentes químicos.
- Aprender las características de la estructura de la industrialización de Alimentos.
- Conocer sobre los aditivos utilizados en la industrialización de alimentos.
- Comprender la composición y propiedades de los diferentes alimentos,
- Analizar las propiedades químicas, físicas, microbiológicas y sensoriales que tienen los alimentos.
- Aprender sobre distintos métodos de análisis aplicados sobre los alimentos.
- Entender los procesos de manufactura para elaborar alimentos.
- Identificar los diferentes métodos de conservación.
- Adquirir destrezas para manejarse como profesional que trabaja con alimentos y para la resolución de situaciones problemáticas.



- Valorar el espíritu de superación, la responsabilidad, cooperación y respeto para el logro de una eficiente labor en el transcurso de las actividades planteadas en Introducción a la Tecnología de los Alimentos.

Módulo 2: Prácticas Alimentarias

- Comprender el fundamento de los procesos empleados en la transformación de alimentos.
- Resignificar la información obtenida, desarrollando criterios de aplicación.
- Reconocer las características de las materias primas y los procesos de transformación para la obtención de productos de mayor valor agregado.
- Integrar la teoría y la práctica, con una visión interdisciplinaria en cada una de las problemáticas planteadas.

Módulo 3: Seguridad Alimentaria

- Integrar los conceptos de seguridad alimentaria y el manejo de desvíos en calidad, inocuidad y fraude alimentario.
- Aprender las normativas nacionales e internacionales que regulan la actividad de la industrialización de Alimentos.
- Desarrollar habilidades relacionadas con el análisis crítico y aplicación de la Seguridad Alimentaria.

Módulo 4: Desarrollo de Productos, Comercialización y Marketing

- Comprender el ciclo de vida de los productos alimenticios.
- Valorar la producción de alimentos sustentables como herramienta de responsabilidad empresarial.
- Analizar y comprender el proceso de desarrollo de nuevos productos.
- Comprender el comportamiento del consumidor sobre los productos alimenticios.
- Aplicar herramientas básicas de un plan de marketing estratégico integrado adecuado al tipo de negocio o empresa.

Cronograma de Actividades:

Fecha de inicio: 12 de junio de 2023.

Duración: 5 MESES.

Días: Lunes y Martes de 18 a 22 h (modalidad virtual); Sábado de 8 a 14 h (modalidad presencial)

Inscripciones: a definir por **EL MUNICIPIO** modalidad y costo. **LA EMPRESA** contará con cupos disponibles para sus colaboradores interesados en el cursado de la "Capacitación".



Módulo 1: Introducción a la Tecnología de los Alimentos

SEMANA	Día	Tema
1	1: Lunes 18 a 22 h.	Unidad 1. Clase Teórica: Alimentos. Generalidades
	2: Martes de 18 a 22 h.	Unidad 2. Clase Teórica: Propiedades y Naturaleza química de los alimentos.
	3: Sábado de 8 a 14 h.	Actividad Práctica: Unidades 1 y 2.
2	4: Lunes 18 a 22 h.	Unidad 3. Clase Teórica: Aditivos
	5: Martes de 18 a 22 h.	Unidad 4. Clase Teórica: Bioquímica y Física de los Alimentos
	6: sábado de 8 a 14 h.	Actividad Práctica: Unidades 3 y 4.
3	7: Sábado 8 a 14 h.	Clase de integración: Visita a establecimiento industrial. Evaluación Parcial.
4	8: Lunes 18 a 22 h.	Unidad 5. Clase Teórica: Microbiología de los Alimentos
	9: Martes de 18 a 22 h.	Unidad 6. Clase Teórica: Análisis de los Alimentos.
	10: sábado de 8 a 14 h.	Actividad Práctica: Unidades 5 y 6.
5	11: Lunes 18 a 22 h.	Unidad 7. Clase Teórica: Procesado de los Alimentos
	12: Martes de 18 a 22 h.	Unidad 8. Clase Teórica: Nutrición, Salud y Toxicología.
	13: sábado de 8 a 14 h.	Actividad Práctica: Unidades 7 y 8.
6	14: Viernes 10 a 16 h..	Evaluación y presentación de trabajos Visita a los Laboratorios de la Universidad Nacional de Córdoba.

GUSTAVO B. BENEDETTI
Intendente
Municipalidad Ciudad de Arroyito



Módulo 2: Prácticas Alimentarias

SEMANA	Día	Tema
1	1: miércoles 17-21 h.	Unidad 1. Clase Teórica: Elaboración de conservas.
	2: viernes de 17 a 21 h.	Unidad 1. Clase Teórica: Elaboración de conservas
	3: sábado de 8 a 14 h.	Actividad Práctica: Unidades 1. Elaboración de néctar, conservas de pera y escabeches.
2	4: miércoles 17-21 h.	Unidad 2. Clase Teórica: Elaboración de productos cárnicos.
	5: viernes de 17 a 21 h.	Unidad 2. Clase Teórica: Elaboración de productos cárnicos.
	6: sábado de 8 a 14 h.	Actividad Práctica: Unidad 2. Elaboración de salazones y embutidos secos, crudos y cocidos.
3	7: miércoles 17-21 h.	Unidad 3. Clase Teórica: Elaboración de productos confitados.
	8: viernes de 17 a 21 h.	Unidad 3. Clase Teórica: Elaboración de productos confitados.
	9: sábado de 8 a 14 h.	Unidad 3. Clase Práctica: Elaboración de mermeladas, con y sin espesantes, con pectina y mermeladas light.
4	10: miércoles 17-21 h.	Unidad 4. Clase Teórica: Elaboración de productos lácteos.
	11: viernes de 17 a 21 h.	Unidad 4. Clase Teórica: Elaboración de productos lácteos.
	12: sábado de 8 a 14 h.	Actividad Práctica: Unidad 4. Elaboración de quesos untables, ricota, yogurt y dulce de leche.
5	13: sábado de 8 a 14 h. Evaluación y presentación de trabajos	



Módulo 3: Seguridad Alimentaria

SEMANA	Día	Tema
1	1: Lunes 18 a 22 h.	Unidad 1. Seguridad alimentaria, Legislación y Gobernanza
	2: Martes 18 a 22 h.	Unidad 2. Calidad y Requerimientos
	3: Sábado de 9 a 13 h.	Cuestionario evaluativo. Consultas. Tutoría
	Durante la Semana 1	Foro
2	4: Lunes 18 a 22 h.	Unidad 3. Calidad en Etiquetado
	5: Martes 18 a 22 h.	Unidad 4. Desvíos, Peligros y Riesgos - BPM
	6: Sábado de 9 a 13 h.	Cuestionario evaluativo. Consultas. Tutoría
	Durante la Semana 2	Foro
3	7: Lunes 18 a 22 h.	Unidad 5. Análisis de Peligros en Alimentos
	8: Martes 18 a 22 h.	Unidad 6. Herramientas de Control
	9: Sábado de 9 a 13 h.	Cuestionario evaluativo. Consultas. Tutoría
	Durante la Semana 3	Foro
4	10: Lunes 18 a 22 h.	Unidad 7. El Fraude Alimentario
	11: Martes 18 a 22 h.	Unidad 8. Fraude en los Sistemas Alimentarios y Control
	12: Sábado de 9 a 13 h.	Cuestionario evaluativo. Consultas. Tutoría
	Durante la Semana 4	Foro

GUSTAVO A. BENEDETTI
Intendente
Municipalidad Ciudad de Arroyito



Módulo 4: Desarrollo de Productos, Comercialización, Marketing

SEMANA	Día	Tema
1	1: Lunes 18 a 22 h.	Unidad 1. Clase Teórica: Etapas del ciclo de vida de un producto. Productos sustentables y responsabilidad empresarial.
	2: Martes de 18 a 22 h.	Unidad 1. Clase Teórico-práctica: Proceso de lanzamiento de nuevos productos. Procesos para el desarrollo de nuevos alimentos.
	3: Sábado de 8 a 14 h.	Unidad 1. Clase Teórico-Práctica: Formulación de productos.
2	4: Lunes 18-22 h.	Unidad 1 y 2. Clase Teórica: Packaging. Cadena de valor de los alimentos. Mercado. Análisis del mercado. Segmentación del mercado.
	5: Martes de 18 a 22 h.	Unidad 2. Clase Teórica: Comportamiento del consumidor. Estrategias de competitividad. Planificación y estrategias de marketing. Herramientas de marketing integrado.
	6: Sábado de 8 a 14 h.	Unidad 1. Clase Práctica: Formulación de productos.
3	7: Lunes 18-22 h.	Unidad 3. Clase Teórica: Sistemas de comercialización de productos agroalimentarios. Canales de Comercialización.
	8: Martes de 18 a 22 h.	Unidad 3. Clase Teórica-Práctica: Precios.
	9: Sábado de 8 a 14 h.	Unidad 3. Clase Teórica: Estrategias de comunicación.
4	10: Sábado de 8 a 14 h Evaluación y de presentación de trabajos	



ANEXO II

CONVENIO ESPECÍFICO DE COOPERACIÓN INSTITUCIONAL Y ASISTENCIA TÉCNICA - ACADÉMICA ENTRE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE CÓRDOBA - FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS, LA MUNICIPALIDAD DE ARROYITO Y ARCOR S.A.I.C

CICLO DE CAPACITACIÓN: INDUSTRIALIZACIÓN DE ALIMENTOS

PRESUPUESTO ANUAL Y FLUJO DE FONDOS

Valor total: \$1.875.822 (Pesos un Millón Ochocientos Setenta y Cinco Mil Ochocientos Veintidós)

Horas totales: 230 h

Desglose valor total Capacitación

Honorarios docentes: \$1.150.000 (\$5.000 x 230 h)

Otros gastos: \$481.150.

Gastos administrativos (15% FCA-UNC): \$244.672

FLUJO DE FONDOS:

- A aportar por **EL MUNICIPIO**, la suma final de **\$1.875.822 (Pesos Un Millón Ochocientos Setenta y Cinco Mil Ochocientos Veintidós)**. El 50% al inicio de la “Capacitación” y el restante 50% a los 60 días de comenzada la misma, los cuales serán abonados en el Área Económica financiera de **LA FACULTAD**.
- En el monto informado están incluidos los gastos por viáticos correspondientes, a los docentes que dictarán la “Capacitación”, así como el porcentaje del 15% correspondiente a **LA FACULTAD**.
- A aportar por la **Facultad de Ciencias Agropecuarias (UNC)** es de **\$0,00**

Rubro	Monto
Honorarios DOCENTES + otros gastos	\$1.631.150
Gastos administrativos FCA-UNC 15%	\$244.672
TOTAL CAPACITACIÓN	\$1.875.822



GUSTAVO R. BENEDETTI
Intendente
Municipalidad Ciudad de Arroyito



EL MUNICIPIO tendrá plena libertad para definir el costo económico de la “Capacitación” para los estudiantes y percibirlo.

EQUIPO DOCENTE

Nombre y Apellido	Tiempo afectado total	Total honorarios descontado el 15% FCA-UNC
Dr. Nelson Rubén Grosso Leg:	0	\$0
Lic. Alim. Elizabeth Oroná Leg:	18	\$76.500
Lic. Alim. Paula Cortez Leg:	18	\$76.500
Biol. Marcela Piovano Leg:	32	\$136.000
Ing. Agr. Gabriel Manera Leg:	56	\$238.000
Dra. Judith Lambir Leg:	45	\$191.250
Dr. Rubén Olmedo Leg:	52	\$221.000
Dra. María Cecilia Prieto Leg:	9	\$38.250

ACLARACIÓN: el total de la DEDICACIÓN en horas por cada docente corresponde a todo el período que dura el dictado. El total de honorarios docentes tiene descontado el 15% de la FCA

GUSTAVO A. BENEDETTI
Intendente
Municipalidad Ciudad de Arroyito





ANEXO III

CONVENIO ESPECÍFICO DE COOPERACIÓN INSTITUCIONAL Y ASISTENCIA TÉCNICA - ACADÉMICA ENTRE LA FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE CÓRDOBA, LA MUNICIPALIDAD DE ARROYITO Y ARCOR S.A.I.C

“CAPACITACIÓN: INDUSTRIALIZACIÓN DE ALIMENTOS”

RESPONSABLES

Por LA FACULTAD:

Nombre y Apellido	Responsabilidad en el Convenio	Tiempo afectado total (por duración de la Capacitación)
Dr. Nelson Rubén Grosso	Coordinador Institucional	30 hs
Lic. Alim. Elizabeth Oroná	Docente Capacitador	18 hs
Lic. Alim. Paula Cortez	Docente Capacitador	18 hs
Biol. Marcela Piovano	Docente Capacitador	32 hs
Ing. Agr. Gabriel A. Manera	Docente Capacitador	56 hs
Dra. Judith Lambir	Docente Capacitador	45 hs
Dr. Rubén Olmedo	Docente Capacitador	52 hs
Dra. María Cecilia Prieto	Docente Capacitador	9 hs

Por EL MUNICIPIO y LA EMPRESA:

Nombre y Apellido	Responsabilidad en el Convenio	Tiempo afectado
Lic. Mónica Camisasso	Representante Institucional por la Empresa	12 horas mensuales
Lic. Verónica Maritano	Responsable Institucional por la Municipalidad	20 hs. mensuales

GUSTAVO A. BENEDETTI
Intendente
Municipalidad Ciudad de Arroyito





Universidad Nacional de Córdoba
1983/2023 - 40 AÑOS DE DEMOCRACIA

**Hoja Adicional de Firmas
Informe Gráfico**

Número:

Referencia: Convenio

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 16 pagina/s.