

CONVENIO ESPECÍFICO DE COOPERACIÓN ACADÉMICA ENTRE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE CÓRDOBA - FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS Y LA MUNICIPALIDAD DE LUQUE

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° 18/08, 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 Luque**, CUIT N°: 33-99924661-9, representada en este acto por el Intendente **DIEGO D. VIANO**, D.N.I. N° 21.513.960, con domicilio en 9 de Julio 806, departamento Río Segundo, de la provincia de Córdoba, República Argentina, en adelante **EL MUNICIPIO**, denominadas en conjunto **LAS PARTES**, convienen en celebrar el presente Convenio Específico de Cooperación Académica (el "Convenio Específico").

ANTECEDENTES

Que, el **MUNICIPIO**, se encuentra inserto en una zona donde la actividad agroindustrial, es la principal actividad. Por otra parte, la comunidad local requiere de conocimientos teóricos prácticos y formación de recursos humanos para la solución de problemas y el desarrollo regional.

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. Además, 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 la comunidad en general.

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 "**DIPLOMATURA EN INDUSTRIALIZACIÓN DE ALIMENTOS**" (la "**Diplomatura**"), 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 Diplomatura (el "Proyecto").

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 personal de las instituciones.
- Interactuar en la difusión y participación de las actividades llevadas adelante por **LAS PARTES**.
- Ampliar el universo de potenciales interesados en los conocimientos.
- Poner a disposición recíproca los medios, eventos y plataformas necesarias para alcanzar los logros específicos que se planteen.
- Desarrollar de manera conjunta las capacitaciones en las temáticas que **LAS PARTES** consideren de interés, tales como la diplomatura propuesta.

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 "**Diplomatura**" según se detalla en el **Anexo III**, 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 "**Diplomatura**".

2.3. En base a los compromisos asumidos por **EL MUNICIPIO** expresados en el apartado precedente, facilitará el espacio físico y cierto equipamiento, para las actividades de cursado presencial.

TERCERA: COSTOS.

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

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**.

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.

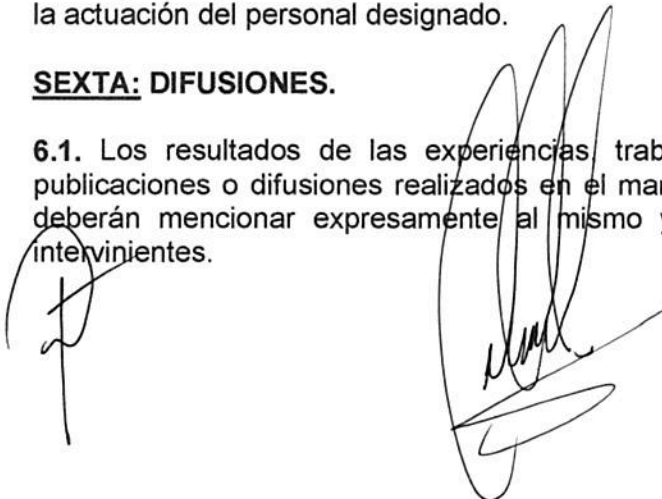
5.2. En ningún caso las estipulaciones previstas en el presente Convenio Específico podrán ser interpretadas como la creación de un ente alguno, ni dará lugar a la creación de relaciones laborales de dependencia. Ninguna de **LAS PARTES** podrá actuar en representación de la otra ni la obligará frente 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 otra, 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, 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 Diplomatura, **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 de indemnización alguna, dejando a salvo las que correspondan por incumplimiento. No obstante, en caso de que la **“Diplomatura”** 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.

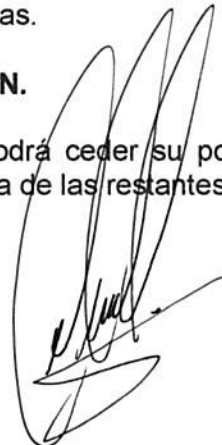

8.1. Cualquiera de **LAS PARTES** quedará automáticamente constituida en mora en caso de incumplimiento de cualquiera de las obligaciones asumidas en el presente Convenio Específico. En tal caso, la Parte cumplidora deberá intimar por escrito a la incumplidora a que subsane el incumplimiento en el plazo 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 otra 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.



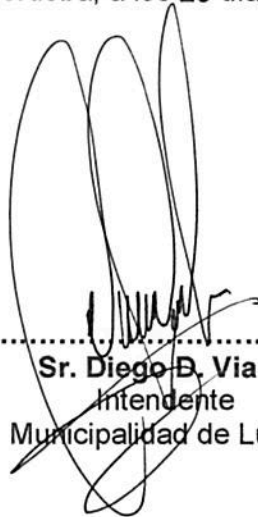
DÉCIMO PRIMERA: SEGUIMIENTO.

11.1. Para un correcto seguimiento de la ejecución de los objetivos planteados en este Convenio Específico, el Responsable de la “**Diplomatura**” 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 **2 (dos) ejemplares** de igual tenor y a un solo efecto, en la ciudad de Córdoba, a los **29** días del mes de **mayo** de **2024**, recibiendo cada parte su ejemplar.-



.....
Sr. Diego B. Viano
Intendente
Municipalidad de Luque



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



ANEXO I

CONVENIO ESPECÍFICO DE COOPERACIÓN ACADÉMICA ENTRE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE CÓRDOBA - FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS y LA MUNICIPALIDAD DE LUQUE

“DIPLOMATURA: 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:

- Aprender contenido sobre tecnología de alimentos aplicados a la industrialización de los mismos.
- 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

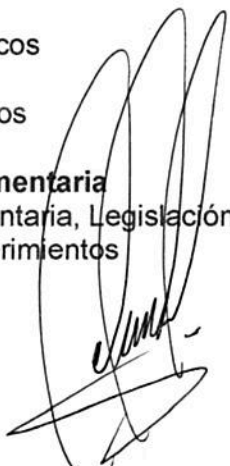
- Unidad 1: Alimentos
- Unidad 2: Propiedades y Naturaleza química de los alimentos
- Unidad 3: Aditivos
- Unidad 4: Bioquímica y Física de los Alimentos
- Unidad 5: Microbiología de los Alimentos
- Unidad 6: Análisis de los Alimentos
- Unidad 7: Procesado de los Alimentos
- Unidad 8: Nutrición, Salud y Toxicología

Módulo 2: Prácticas Alimentarias

- Unidad 1. Conservas
- Unidad 2. Productos Cárnicos
- Unidad 3. Confituras
- Unidad 4. Productos Lácteos

Módulo 3: Seguridad Alimentaria

- Unidad 1. Seguridad Alimentaria, Legislación y Gobernanza
- Unidad 2. Calidad y Requerimientos



- Unidad 3. Calidad en Etiquetado
- Unidad 4. Desvíos, Peligros y Riesgos - BPM
- Unidad 5. Análisis de Peligros en Alimentos
- Unidad 6. Herramientas de Control
- Unidad 7. El Fraude Alimentario
- Unidad 8. Fraude en los Sistemas Alimentarios y Control

Módulo 4: Desarrollo de Productos, Comercialización y Marketing

- Unidad 1: Desarrollo de alimento.**
- Unidad 2: Mercado y Marketing.**
- Unidad 3: Comercialización y comunicación.**
- Unidad 4: Publicidad y Marketing.**

Cronograma de Actividades:

Fecha de inicio: 3 de junio de 2024.

Duración: 5 MESES.

Días: Lunes, Martes, Miércoles y/o Viernes de 18 a 22 h (modalidad sincrónica/virtual); Sábado de 8 a 14 h (modalidad presencial física)

Inscripciones: a definir por **EL MUNICIPIO** modalidad y costo.

Módulo 1: Introducción a la Tecnología de los Alimentos

Semana	Día	Tema
1	Clase 1: Lunes 3/06. De 18 a 22 h.	Unidad 1. Clase Teórica: Alimentos. Generalidades
	Clase 2: Martes 4/06. De 18 a 22 h.	Unidad 2. Clase Teórica: Propiedades y Naturaleza química de los alimentos.
	Clase 3: Sábado 8/06 De 8:30 a 14 h.	Actividad Práctica: Unidades 1 y 2.
2	Clase 4: Lunes 10/06. De 18 a 22 h.	Unidad 3. Clase Teórica: Aditivos
	Clase 5: Martes 11/06. De 18 a 22 h.	Unidad 4. Clase Teórica: Bioquímica y Física de los Alimentos
	Clase 6: Sábado 15/06 De 8:30 a 14 h.	Actividad Práctica: Unidades 3 y 4.

3	Clase 7: Lunes 17/06. De 18 a 22 h.	Unidad 5. Clase Teórica: Microbiología de los Alimentos
	Clase 8: Martes 18/06. De 18 a 22 h.	Unidad 6. Clase Teórica: Análisis de los Alimentos.
	Actividad 9: Miércoles 19/06 De 18 a 20 h.	Evaluación: Primer Parcial.
	Clase 10: Sábado 22/06 De 8:30 a 14 h.	Actividad Práctica: Unidades 5 y 6.
4	Clase 11: Lunes 24/06. De 18 a 22 h.	Unidad 7. Clase Teórica: Procesado, envasado y conservación de los Alimentos
	Clase 12: Martes 25/06. De 18 a 22 h.	Unidad 8. Clase Teórica: Nutrición, Salud y Toxicología.
	Actividad 13: Viernes 28/06 De 8:30 a 16 h.	Clase de integración: Visita a establecimiento industrial.
	Clase 14: Sábado 29/06 De 8:30 a 14 h.	Actividad Práctica: Unidades 7 y 8.
5	Actividad 15: Miércoles 3/07 De 18 a 20 h.	Evaluación: Segundo Parcial
6	Actividad 15: Miércoles 10/07 De 18 a 20 h.	Recuperatorio de Parciales 1 y 2
7	Actividad 16: Viernes 26/07 De 9 a 16 h.	Presentación de trabajos. Almuerzo en el Comedor Universitario. Visita a los Laboratorios de la Universidad Nacional de Córdoba.

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 1	Foro




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 presentación de trabajos




ANEXO II**CONVENIO ESPECÍFICO DE COOPERACIÓN ACADÉMICA ENTRE LA
UNIVERSIDAD NACIONAL DE CÓRDOBA - FACULTAD DE CIENCIAS
AGROPECUARIAS y LA MUNICIPALIDAD DE LUQUE****“DIPLOMATURA: INDUSTRIALIZACIÓN DE ALIMENTOS”**

Valor total: \$4.496.500 (Pesos cuatro millones cuatrocientos noventa y seis mil con cero centavos)

Horas totales: 240 h

Desglose valor total de la Diplomatura

Honorarios docentes: \$2.880.000 (\$12.000 x 240 h)

Otros gastos: \$1.030.000

Gastos administrativos (15% FCA-UNC): \$586.500

FLUJO DE FONDOS:

A aportar por EL MUNICIPIO, la suma final de **\$4.496.500 (Pesos cuatro millones cuatrocientos noventa y seis mil con cero centavos)**. El 50% al inicio de la “Diplomatura” 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 “Diplomatura”, 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	\$3.910.000
Gastos administrativos FCA-UNC 15%	\$ 586.500
TOTAL CAPACITACIÓN	\$4.496.500

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



EQUIPO DOCENTE

Nombre y Apellido	Tiempo afectado total	Total honorarios descontado el 15% FCA-UNC
Dr. Nelson Rubén Grosso	Por Coordinación	\$0
Lic. Alim. Elizabeth Oroná	18	\$216.000
Lic. Alim. Paula Cortez	18	\$216.000
Biol. Marcela Piovano	42	\$504.000
Ing. Agr. Gabriel Manera	56	\$672.000
Dra. Judith Lambir	54	\$648.000
Dr. Rubén Olmedo	52	\$624.000

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



ANEXO III
CONVENIO ESPECÍFICO DE COOPERACIÓN ACADÉMICA ENTRE LA FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE CÓRDOBA Y LA MUNICIPALIDAD DE LUQUE
“DIPLOMATURA: 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 Legajo N° 28.593	Coordinador Institucional	30 hs
Lic. Alim. Elizabeth Oroná Legajo N° 58.304	Docente Capacitador	18 hs
Lic. Alim. Paula Mariana Cortés Pincheira Leg. N° 58.648	Docente Capacitador	18 hs
Biol. Marcela Piovano DNI N° 16.179.029	Docente Capacitador	42 hs
Ing. Agr. Gabriel A. Manera Legajo N° 32.013	Docente Capacitador	56 hs
Dra. Ana Judith Lambir Jacobo Legajo N° 46.127	Docente Capacitador	54 hs
Dr. Rubén Horacio Olmedo Legajo N° 42.505	Docente Capacitador	52 hs
Dra. María Cecilia Prieto DNI N° 31.825.989	Docente Colaborador	10 hs
Lic. Melisa Fushimi DNI N° 40.247.961	Docente Colaborador	10 hs
Ing. Quím. Mag. Rebeca Alemán Legajo N° 57.686	Docente Colaborador	6 hs

Por EL MUNICIPIO:

Nombre y Apellido	Responsabilidad en el Convenio	Tiempo afectado
Daniela del Valle Álvarez	Responsable Institucional por la Municipalidad	20 h mensuales



Universidad Nacional de Córdoba
2024

**Hoja Adicional de Firmas
Informe Gráfico**

Número:

Referencia: Convenio

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 13 pagina/s.