

Convenio específico entre la Facultad de Ciencias Químicas de la Universidad Nacional de Córdoba y Fundación InnovaComunidad

Por una parte, la Facultad de Ciencias Químicas de la Universidad Nacional de Córdoba, en adelante "**La FCQ**", representada en este acto por la Dra. Silvia Graciela Correa, Decana, actuando en el ejercicio de su cargo el cual desempeña en la actualidad, con Domicilio en Av. Haya de la Torre esquina Medina Allende, Ciudad Universitaria, Córdoba, República Argentina; y por la otra, Fundación InnovaComunidad CUIT 30-71855044-7 con domicilio legal en calle Juan Romualdo Báez 5665. Córdoba, Argentina, en adelante "**Centro de Práctica**", representado en este acto por Carlos Matías, Scavuzzo (Presidente). Las Partes, suscriben el presente acuerdo particular de colaboración en el marco de una cooperación recíproca, el que se sujetará a las cláusulas que a continuación se detallan.

PRIMERO: OBJETO

El presente convenio tiene por objeto favorecer la interrelación y mutua cooperación entre los firmantes, en relación a la comunidad de objetivos existentes, con fines académicos, científicos, técnicos, sociales y humanitarios. Así mismo trabajar, investigar y estudiar en pos de logros que beneficien a las Instituciones partes de este convenio, a sus miembros y a la comunidad en la que se insertan.

SEGUNDO: PRACTICAS

Las partes se comprometen a implementar un sistema de Prácticas Profesionales para la Carrera de Posgrado, Maestría en Ciencia y Tecnología de los Alimentos implementada en forma conjunta por las Facultades de Ciencias Exactas, Físicas y Naturales, Ciencias Químicas, Ciencias Agropecuarias, y de Ciencias Médicas de la UNC, aprobada por Res. HCD Nros. 72/2010, 1194/09, 136110 y Res. Decanal 1030/10 respectivamente. Conforme a su correspondiente plan de estudio, queda establecido que la situación de la Práctica Profesional no creará más vínculos para el Profesional que el existente entre él y **La FCQ (sede administrativa de la Maestría)**, no generándose relación jurídica-laboral alguna con el **Centro de Práctica** en donde realizará su práctica educativa, en tal sentido, **La FCQ**, y en forma solidaria las otras unidades académicas de la UNC que implementan la Maestría en Ciencia y Tecnología de los Alimentos según, se comprometen a mantener indemne al **Centro de Práctica** ante cualquier reclamo jurídico-laboral que los profesionales en situación de prácticas pudieran hacer a éste.

TERCERO: FINES DE LA PRÁCTICA

Los objetivos de la Práctica Profesional para la Carrera de posgrado Maestría en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, serán los que a continuación se detallan:

1. Contribuir a que el Maestrando aplique los conocimientos adquiridos durante su formación de Posgrado.
2. Lograr que el Maestrando adquiera juicio crítico y reflexivo como así también las habilidades y destrezas necesarias para desempeñarse en el área de la especialidad elegida.
3. Favorecer la integración docencia-servicio necesaria para un mejor la práctica profesional, actuando como mecanismo de retroalimentación al sistema.
4. Favorecer la actualización de los profesionales, que actuarán como Tutores ó Tutores de los Maestrando de esta Práctica Profesional.

5. Posibilitar el cumplimiento de las prácticas profesionales que impone el plan de estudios de la Carrera de Posgrado Maestría en Ciencia y Tecnología de los Alimentos de la UNC, a los efectos de la obtención del título habilitante.

CUARTO: MODALIDADES

Las Prácticas Profesionales se realizarán en el **Centro de Práctica** a propuesta del Instructor encargado de la práctica Profesional, según sus necesidades.

QUINTO: DURACIÓN

El plazo de duración de la Práctica Profesional será establecido según el Programa de actividades correspondiente al plan de estudios correspondiente a la Maestría en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, a tal efecto.

SEXTO: JORNADA

La jornada de práctica diaria del Alumno de la Práctica Profesional se adecuará a las posibilidades del **Centro de Práctica** y de común acuerdo con el Profesional Instructor de la misma.

SÉPTIMO: REGLAMENTO

El/la Maestrando deberá regirse por el reglamento de la Carrera de Posgrado Maestría en Ciencia y Tecnología de los Alimentos y por los reglamentos de seguridad y disciplina vigentes en el **Centro de Práctica** al momento de la firma del presente acuerdo o que en el futuro esta dicte.

OCTAVO: OBLIGACIONES DEL Centro de Práctica

Serán obligaciones del Centro de Práctica

- Proporcionar los tutores, quienes deberán poseer título de posgrado igual o superior al de maestría, o ser profesionales de trayectoria reconocida y desempeñarse en el centro/institución/organización/empresa donde se realice la práctica profesional, y serán designados por el HCD de la facultad sede administrativa.
- Proporcionar las instalaciones y sus profesionales para la realización de la Práctica Profesional.
- Garantizar las mismas medidas de seguridad y prevención, establecidas para el personal permanente.
- Facilitar la información necesaria al director de la Carrera de posgrado Maestría en Ciencia y Tecnología de los Alimentos para la supervisión del proceso de enseñanza-aprendizaje del practicante.

NOVENO: OBLIGACIONES DE LA FCQ

Serán obligaciones de la **FCQ y en forma solidaria las otras unidades académicas que implementan la Maestría en Ciencia y Tecnología de los Alimentos**, según Acta del CAM .:

1. Evaluar el plan de actividades propuesto por el maestrando y tutor.
2. Supervisar y controlar el proceso de enseñanza aprendizaje.
3. Contratar un seguro de responsabilidad civil, accidentes personales y mala praxis, que cubra los riesgos inherentes a las actividades de los practicantes de la Carrera de posgrado Maestría en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, según corresponda.

4. Extender la certificación correspondiente a los Profesionales que oficien de Tutores.

DÉCIMO: OBLIGACIONES DE LOS TUTORES

Los Profesionales que oficien de Tutores se comprometen a:

1. Guiar al practicante en el proceso de aprendizaje según lo planificado en el programa de actividades.
2. Realizar el seguimiento y evaluación de los conocimientos, destrezas y habilidades, juicio crítico adquiridos por los practicantes durante el período de la práctica.

DÉCIMO PRIMERO: OBLIGACIONES DE LOS PRACTICANTES

Serán obligaciones de los Maestrandos de la Práctica profesional:

1. El maestrando con el aval del tutor deberá presentar un plan de actividades a desarrollar en el centro/institución/organización/empresa donde se realizará la práctica profesional, el mismo deberá ser presentado con antelación al CAM para su aprobación, conjuntamente con el *curriculum vitae* del tutor.
2. Cumplir los horarios acordados con el Centro de Práctica donde realizará la práctica.
3. Cumplir con el plan de actividades establecido.
4. Cumplir con las normas de la Carrera de posgrado Maestría en Ciencia y Tecnología de los Alimentos y del lugar donde se desarrolle la práctica profesional.
5. Entender que bajo ninguna circunstancia existe una relación de dependencia entre el practicante y el **Centro de Práctica**.
6. El Maestrando declara ser conocedor de la ley de confidencialidad N° 24.766, asumiendo el formal compromiso que la ley le impone de mantener la más estricta confidencialidad y reserva sobre la información técnica y/o comercial a que tenga acceso durante su estadía en el **Centro de Práctica**, referidas a las tareas de Investigación, Desarrollo y Servicios Tecnológicos que se desarrollan en la misma, información amparada por el secreto profesional y por la ley de confidencialidad (n°24.766) y cuyo uso inadecuado puede derivar en responsabilidad civil o configurar los delitos previstos en los artículos 153 a 157 del Código Penal.
7. Trasladarse por cuenta propia hacia el lugar donde se realizará la Práctica Profesional.

DÉCIMO SEGUNDO: INDEMNIDAD

Queda expresamente convenido que **La FCQ** y en forma solidaria las otras unidades académicas que implementan la Maestría en Ciencia y Tecnología de los Alimentos serán las únicas responsables de las obligaciones legales y/o convencionales que asuma o deba asumir respecto del Maestrando. Respecto del cumplimiento de las obligaciones laborales y/o previsionales se obliga además a acreditar ante el Centro de Práctica el cumplimiento de tales obligaciones si ella lo requiriese. Asimismo queda entendido que el Maestrando no podrá nunca ser considerado empleado del Centro de Práctica. En consecuencia **La FCQ** se compromete a mantener indemne al **Centro de Práctica** respecto de cualquier demanda, acción o reclamo judicial o extrajudicial, proveniente del Maestrando. Asimismo **La FCQ** renuncia a reclamar al **Centro de Práctica** indemnización alguna por todo daño que se pueda producir a los intereses o personas o bienes del Maestrando en ocasión del desarrollo de sus tareas.

DÉCIMO TERCERO: ACTA COMPROMISO

Se establece la firma de un Acta de Compromiso (Anexo 1) que establece las condiciones de trabajo específicas a firmar entre el representante legal de la empresa o Tutor, el

Maestrando de la Práctica Profesional y el director de la Carrera de posgrado Maestría en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

DÉCIMO CUARTO: VIGENCIA

El presente convenio tiene una vigencia de dos años, a partir de la fecha de su firma, siendo renovado automáticamente por períodos similares. Cualquiera de las partes puede rescindir el presente acuerdo mediante la comunicación fehaciente a la otra, con una anticipación de sesenta días, debiendo cumplimentar ambas, las actividades que queden pendientes hasta su total culminación.

DECIMO QUINTO: JURISDICCIÓN

En caso de plantearse situaciones conflictivas, las partes se someterán a la jurisdicción de los Tribunales Federales con asiento en la Provincia de Córdoba.

En prueba de conformidad y a todos los efectos que hubiera lugar se firman tres (3) ejemplares del presente en la ciudad de Córdoba a los 26 días del mes de Mayo de 2026

Dr. Carlos Matías, Scavuzzo
Presidente Fundación InnovaComunidad



ACTA DE COMPROMISO QUE ESTABLECE LAS CONDICIONES –PROTOCOLO- DE TRABAJO ESPECÍFICO para los Practicantes de las CARRERAS de POSGRADO

Las actividades que se detallan en el presente protocolo están de acuerdo con la reglamentación vigente en la Carrera de posgrado Maestría en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

Las mismas consistirán en las siguientes:

1. Los Practicantes Profesionales asistirán al **Centro de Práctica** de lunes a viernes, hasta cumplimentar un período según estipule la legislación vigente.
2. El Maestrando se compromete a conocer las normas de seguridad generales y particulares del **Centro de Práctica** en donde desarrollará su actividad.
3. Los practicantes se entrenarán y colaborarán en el trabajo diario del **Centro de Práctica**, de acuerdo a lo exigido en el programa respectivo.
4. Los Practicantes Profesionales circularán por los centros de prácticas portando TARJETAS IDENTIFICATORIAS provistas por la Escuela de Posgrado de la Facultad de Ciencias Químicas, donde constará el nombre y apellido del Practicante y su condición de estudiante de la carrera de Posgrado (Maestrías y Especialidades). Esta tarjeta identificatoria portará una foto 4 x 4 del mismo y llevará el sello respectivo de la Escuela de Posgrado de la Facultad de Ciencias Químicas, U.N.C.
5. Los Practicantes deberán cumplir con la disciplina y las indicaciones que se le impartan en el **Centro de Práctica** por el Jefe de Centro de Práctica y del Instructor - Tutor.

Representante legal de la empresa	Alumno	Responsable posgrado
Nombre:	Nombre:	Nombre:
Fecha:	Fecha:	Fecha:
Firma:	Firma:	Firma:



Universidad Nacional de Córdoba
2026

**Hoja Adicional de Firmas
Informe Gráfico**

Número:

Referencia: Modelo Convenio MACyTA

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 5 pagina/s.