

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 RHCD-2025-297-E-UNC-DEC#FCA 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 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.

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.

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 **“DIPLOMATURA UNIVERISTARIA DE FORMACION CONTINUA EN TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS-RHCD-2026-74-E-UNC-DEC#FCA”**, 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”**).

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

I. Objetivos generales:

- 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:

- 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.

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 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 “**Diplomatura**”.

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 “**Diplomatura**”, 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, al **Dr. Rubén Horacio OLMEDO - DNI 27.957.700**, por **LA FACULTAD**, por **EL MUNICIPIO**, la **Lic. Verónica MARITANO – DNI 23.321.459** conforme a lo detallado en el **Anexo III**. Cualquiera de “**LAS PARTES**” puede cambiar su responsable designado mediante notificación escrita a la otra parte.

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 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/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 “**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 **tres (3) ejemplares** de igual tenor y a un solo efecto, en la ciudad de Córdoba, a los días del mes de de **202...**, recibiendo cada parte su ejemplar.-

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

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

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

.....
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

PROYECTO DE TRABAJO Y CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES: “DIPLOMATURA UNIVERISTARIA DE FORMACION CONTINUA EN TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS- RHCD-2026-74-E-UNC-DEC#FCA

Objetivo general:

- Proporcionar una formación adecuada para los manipuladores de alimentos y todo aquellos involucrados en la temática sobre tecnología de la alimentación, con el fin de poder desarrollar conocimientos y habilidades en cuanto a lo concerniente sobre los aspectos tecnológicos de los alimentos en el escenario de elaboración de los mismos.

Objetivos específicos:

- Conocer el concepto alimento.
- Comprender las reacciones involucradas en los alimentos.
- Aprender sobre aditivos alimentarios.
- Introducir a los participantes a la industria de alimentos.
- Comprender los conceptos claves de la industrialización de alimentos.
- Identificar las operaciones básicas dentro de la industria alimentaria.
- Analizar el envasado de los alimentos.
- Abordar las diferentes tecnologías relacionadas con la producción de alimentos.
- Obtener una formación integral de los procesos que involucran la tecnología de producción de alimentos.
- Comprender la importancia de la manipulación de alimentos.
- Analizar los conceptos de limpieza e higiene de instalaciones y equipos.
- Aprender herramientas básicas de la gestión de buenas prácticas de manipulación.
- Desarrollar manejos de documentación relacionada a la manipulación de alimentos.
- Comprender la zoonosis y los riesgos alimentarios.
- Evaluar la habilidad de auditoría.

Contenido a desarrollar para cada Módulo.

MÓDULO 1: OPERACIONES BÁSICAS. 60 horas.

Unidad 1. Introducción, sistemas y conservación de masa y energía: Ingeniería de los procesos alimentarios. Operaciones unitarias. Clasificación de las operaciones unitarias. Dimensiones de unidades fundamentales y derivadas. Componentes y estados del sistema. Propiedades. Sistemas abiertos y cerrados. Principios de conservación de masa y energía. Balances de masa y energía.

Unidad 2. Flujo de líquidos y transporte de sólidos: Componentes. Transporte de líquidos. Propiedades de los líquidos. Transporte de sólidos mediante transportadores, elevadores, grúas, vehículos y transporte neumáticos.

Unidad 3. Tratamiento mecánico y Generación de calor: Procesos Mecánicos fundamentales. Separación. Mezclado. División. Aglomeración. Generación de vapor. Termodinámica de cambios de fases. Transmisión del calor.

Unidad 4. Transferencia de energía y envasado. Evaporación, psicrometría y deshidratación. Refrigeración y congelación directa e indirecta. Envasado. Clasificación de envasados por niveles. Tipos de envasados. Tecnología de envasados.

MÓDULO 2: FUNDAMENTOS DE LOS AGROALIMENTOS 1. 60 horas

Unidad 5. Agua e Hidratos de Carbono: Introducción. Propiedades físicas del agua. Estructura del agua y del hielo. Interacción soluto-agua. Actividad de agua. Isotermas. Hidratos de carbonos: monosacáridos, disacáridos y polisacáridos. Propiedades físicas y químicas.

Unidad 6. Lípidos y proteínas: Introducción y nomenclatura de lípidos. Aspectos físicos y propiedades químicas de lípidos. Reacciones de lípidos. Propiedades físicas y químicas de proteínas y aminoácidos. Estructuras. Propiedades funcionales. Modificaciones.

Unidad 7. Enzimas y vitaminas-minerales: Introducción y clasificación de enzimas. Reacciones catalizadas. Cofactores. Control de enzimas. Introducción de vitaminas y minerales. Vitaminas lipofílicas e hidrofílicas. Condiciones de conservación. Química de los minerales. Solubilidad y equilibrios químicos. Propiedades nutricionales y tecnológicas.

Unidad 8. Colorantes-saborizantes y aditivos: Introducción. Pigmentos y clasificación. Propiedades y usos. Gustos y sensaciones. Ácidos y bases. Buffers. Quelantes. Antioxidantes. Conservantes. Otros.

MÓDULO 3: FUNDAMENTOS DE LOS AGROALIMENTOS 2. 60 horas

Unidad 9. Tecnología de grasas y aceites – Tecnología de cereales y legumbres: Definición y clasificación de grasas. Aspectos tecnológicos y reacciones químicas. Tecnología de procesamientos. Tipos de cereales. Clasificación. Tecnología de producción de productos derivados.

Unidad 10. Tecnología de vegetales – Tecnología de estimulantes, condimentos y especias: Estructura de vegetales, frutas y frutos. Partes aprovechables. Propiedades fisicoquímicas. Tecnología de procesamientos de vegetales. Tecnología del Cacao, café y té. Especies y su composición. Tecnología de producción.

Unidad 11. Tecnología de carnes – Tecnología de lácteos: Conceptos y estructura del tejido muscular. Cambios y propiedades fisicoquímicas. Tipos de carne. Tecnología de procesamiento. Leche y su composición. Propiedades y conservación de la leche. Tratamientos tecnológicos y obtención de productos lácteos.

Unidad 12. Tecnologías de bebidas – Tecnología de azúcar: Aguas, gaseosas, cerveza, vino y destilados. Clasificación. Propiedades. Procesos tecnológicos. Azúcar. Fuentes de obtención. Miel y tipos. Dulces y clasificación. Procesos de obtención de productos dulces.

MÓDULO 4: ANÁLISIS DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN. 70 horas.

Unidad 13: Alimentos e inocuidad. Introducción a los alimentos y la inocuidad. Seguridad Alimentaria. Peligros físicos, químicos, biológicos, radioactivos y alimentarios.

Unidad 14: Inocuidad microbiológica: Duplicación y crecimiento. Regulación y grupos de riesgos biológicos. Vías de contaminación. Control del crecimiento microbiano.

Unidad 15: Auditoría y Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES). Introducción. Principios de auditoría. Elementos y esquema. Principios del auditor. POES y sus principios. Elementos. Operatividad.

Unidad 16: Legislación y zoonosis: Normativas nacionales e internacionales. Organización de mejoras en BPM. Acuerdos regulatorios. Principios de zoonosis. Riesgo del manipulador. Pestes.

Cronograma de Actividades:

Fecha de inicio: **07 de mayo de 2026.**

Duración: **4 MESES.**

Días: **jueves y viernes de 18 a 22 h (clases teóricas); sábado de 8 a 13 h (clases prácticas).**

Además, habrá 2 horas por semana disponibles para consultas.

Modalidad: virtual sincrónica.

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: OPERACIONES BÁSICAS

SEMANA	Día	Tema
1	jueves 18 a 22 h.	Unidad 1. Clase Teórica 1: Introducción, operaciones unitarias, clasificación.
	viernes 18 a 22 h.	Unidad 1. Clase Teórica 2: componentes, balances de masa y energía.
	sábado 10 a 13 h.	Actividad Práctica: Unidad 1.
2	jueves 18 a 22 h.	Unidad 2. Clase Teórica 1: Transporte de sólidos.
	viernes 18 a 22 h.	Unidad 2. Clase Teórica 2: Transporte de líquidos.
	sábado 10 a 13 h.	Actividad Práctica: Unidad 2.
3	jueves 18 a 22 h.	Unidad 3. Clase Teórica 1: Procesos Mecánicos
	viernes 18 a 22 h.	Unidad 3. Clase Teórica 2: Transmisión de calor.
	sábado 10 a 13 h.	Actividad Práctica: Unidad 3.
4	jueves 18 a 22 h.	Unidad 4. Clase Teórica 1: Tecnología de envasados
	viernes 18 a 22 h.	Unidad 4. Clase Teórica 2: refrigeración y congelación.
	sábado 10 a 13 h.	Actividad Práctica: Unidad 4.

MÓDULO 2: FUNDAMENTOS DE LOS AGROALIMENTOS 1

SEMANA	Día	Tema
1	jueves 18 a 22 h.	Unidad 5. Clase Teórica 1: Agua. Interacción soluto-agua.
	viernes 18 a 22 h.	Unidad 5. Clase Teórica 2: Hidratos de Carbono.
	sábado 10 a 13 h.	Actividad Práctica: Unidad 5.
2	jueves 18 a 22 h.	Unidad 6. Clase Teórica: Lípidos.
	viernes 18 a 22 h.	Unidad 6. Clase Teórica: Lípidos.
	sábado 10 a 13 h.	Actividad Práctica: Unidad 6
3	jueves 18 a 22 h.	Unidad 7. Clase Teórica 1: Enzimas
	viernes 18 a 22 h.	Unidad 7. Clase Teórica 2: vitaminas y minerales.
	sábado 10 a 13 h.	Actividad Práctica: Unidad 7
4	jueves 18 a 22 h.	Unidad 8. Clase Teórica 1: Colorantes y saborizantes
	viernes 18 a 22 h.	Unidad 8. Clase Teórica 2: Aditivos.
	sábado 10 a 13 h.	Actividad Práctica: Unidad 8.

MÓDULO 3: FUNDAMENTOS DE LOS AGROALIMENTOS 2

SEMANA	Día	Tema
1	jueves 18 a 22 h.	Unidad 9 Clase Teórica 1: Tecnología de grasas y aceites.
	viernes 18 a 22 h.	Unidad 9. Clase Teórica 2: Tecnología de cereales y legumbres
	sábado 10 a 13 h.	Actividad Práctica: Unidad 9.
2	jueves 18 a 22 h.	Unidad 10. Clase Teórica 1: Tecnología de vegetales
	viernes 18 a 22 h.	Unidad 10. Clase Teórica 2: Tecnología de estimulantes, condimentos y especias
	sábado 10 a 13 h.	Actividad Práctica: Unidad 10.
3	jueves 18 a 22 h.	Unidad 11. Clase Teórica 1: Tecnología de carnes
	viernes 18 a 22 h.	Unidad 11. Clase Teórica 2: Tecnología de lácteos
	sábado 10 a 13 h.	Actividad Práctica: Unidad 11.
4	jueves 18 a 22 h.	Unidad 12. Clase Teórica 1: Tecnologías de bebidas

	viernes 18 a 22 h.	Unidad 12. Clase Teórica 2: Tecnología de azúcar
	sábado 10 a 13 h.	Actividad Práctica: Unidad 12.

MÓDULO 4: ANÁLISIS DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN

SEMANA	Día	Tema
1	jueves 18 a 22 h.	Unidad 13. Clase Teórica 1: Alimentos e inocuidad
	viernes 18 a 22 h.	Unidad 13. Clase Teórica 2: Seguridad Alimentaria
	sábado 10 a 13 h.	Actividad Práctica: Unidad 13.
2	jueves 18 a 22 h.	Unidad 14. Clase Teórica 1: Inocuidad microbiológica.
	viernes 18 a 22 h.	Unidad 14. Clase Teórica 2: Control del crecimiento microbiano.
	sábado 10 a 13 h.	Actividad Práctica: Unidad 14.
3	jueves 18 a 22 h.	Unidad 15. Clase Teórica 1: Auditoria y POES.
	viernes 18 a 22 h.	Unidad 15. Clase Teórica 2: Principios del auditor.
	sábado 10 a 13 h.	Actividad Práctica: Unidad 15.
4	jueves 18 a 22 h.	Unidad 16. Clase Teórica 1: Legislación y zoonosis
	viernes 18 a 22 h.	Unidad 16. Clase Teórica 2: Organización de mejoras en BPM.
	sábado 10 a 13 h.	Actividad Práctica: Unidad 16.

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

PRESUPUESTO ANUAL Y FLUJO DE FONDOS

Valor total: \$8.800.000 (Pesos Ocho Millones Ochocientos Mil)

Horas totales: 250 h

Desglose valor total Capacitación

Honorarios docentes: \$ 5.750.000

Otros gastos: \$ 1.730.000

Gastos administrativos (15% FCA-UNC): \$ 1.320.000

FLUJO DE FONDOS:

- A aportar por **EL MUNICIPIO**, la suma final de **\$8.800.000 (Pesos Ocho Millones Ochocientos Mil)**. 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**, a la cuenta corriente N° 2131912794 – del Banco de la Nación Argentina. Sucursal: 1570 CÓRDOBA – CBU: 0110213220021319127945.
- 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**

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

EQUIPO DOCENTE: COMPLETAR

Nombre y Apellido	Total honorarios descontado el 15% FCA-UNC
Dr. Rubén OLMEDO Leg. N°: 42.505	2.438.000
Dra. Gisela GUERBEROFF Leg. N°: 49.850	1.932.000
Dra. María Elisa MARIANI Leg. N°: 45.339	828.000
Lic. Carolina F. CRAVERO PONSO Leg. N°: 54.129	552.000

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

RESPONSABLES

Por LA FACULTAD:

Nombre y Apellido	Responsabilidad en el Convenio
Dr. Rubén H. OLMEDO Leg. N°: 42.505	Director docente
Dra. Gisela Kay GUERBEROFF ENEMARK Leg. N°: 49.850	Coordinador docente
Dra. María Elisa MARIANI Leg. N°: 45.339	Capacitador docente
Bioq. Nicolle Stefani JUNCOS - Leg. N°: 53.526	Capacitador docente
Lic. Carolina F. CRAVERO PONSO Leg. N°: 54.129	Capacitador docente
Lic. Di Francisco Gioliano. Leg. N°: / 61130 DNI N°44.346.405	Capacitador docente
Ing. Quím. Rebeca E. ALEMÁN Leg. N° 57.686	Capacitador docente
Lic. en Agroalim. Belén del Valle NAVARRO DNI: 41.810.149	Capacitador docente
Lic. Corradi María Paz. DNI N°:42.688.455	Capacitador docente

Por EL MUNICIPIO:

Nombre y Apellido	Responsabilidad en el Convenio	Tiempo afectado
Lic. Verónica Maritano	Responsable Institucional por la Municipalidad	20 hs. mensuales



Universidad Nacional de Córdoba
2026

**Hoja Adicional de Firmas
Informe Gráfico**

Número:

Referencia: Convenio

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