



Universidad Nacional de Lanús

Lanús, 12 OCT 2005

VISTO, el expediente N° 1856/05, de fecha 28 de septiembre de 2005, y

CONSIDERANDO

Que el 28 de julio de 2005 la Sra. Rectora de esta Universidad ha firmado un Acta Complementaria al Convenio Marco con la Municipalidad de Avellaneda;

Que la suscripción del Acta antes mencionada tiene como fin implementar una colaboración técnica que posibilite la capacitación en "Sistema de Control de Producción de Alimentos", destinado a los grupos de control pertenecientes al Municipio, la capacitación la realizará la UNLa.;

Que este cuerpo, en su 7° Reunión del año 2005, ha analizado y aprobado la mencionada Acta Complementaria como, asimismo, lo actuado en su consecuencia;

Que es atributo del Consejo Superior normar sobre el particular, conforme lo establecido en el Artículo N° 31 inciso o) del Estatuto de la UNLa.;

Por ello,

**EL CONSEJO SUPERIOR
DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE LANUS
RESUELVE:**

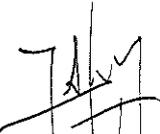
ARTICULO 1°: Ratificar el Acta Complementaria al Convenio Marco suscripta, el 28 de julio de 2005, entre la Municipalidad de Avellaneda y la Universidad Nacional de Lanús, y lo actuado en su consecuencia, cuyo texto se adjunta en un Anexo de cuatro fojas que forma parte integrante de la presente Resolución.

ARTICULO 2°: Regístrese, notifíquese en los términos del artículo 40 del Reglamento de la Ley Nacional de Procedimientos Administrativos, aprobado por el Decreto n° 1759/72 (t.o. 1991). Cumplido, archívese.



GABRIELA PUPPARDO
CONSEJO SUPERIOR
UNIVERSIDAD NACIONAL DE LANUS
C/Q


ANA MARIA JARAMILLO
RECTORA
UNIVERSIDAD NACIONAL DE LANUS


ALEJANDRO KAWABATA
CONSEJO SUPERIOR
UNIVERSIDAD NACIONAL DE LANUS



**ACTA COMPLEMENTARIA
ENTRE LA MUNICIPALIDAD DE AVELLANEDA
Y LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE LANUS**

Entre la MUNICIPALIDAD DE AVELLANEDA, representada en este acto por su Intendente Sr. Baldomero Álvarez de Olivera, con domicilio legal en la Avda. Güemes 835, Partido de Avellaneda, Provincia de Buenos Aires, en lo sucesivo denominada la "MUNICIPALIDAD" por una parte y la UNIVERSIDAD NACIONAL DE LANÚS por la otra, representada en este acto por la Rectora Dra. Ana María Jaramillo "ad referendum" del Consejo Superior, con domicilio en la calle 29 de Septiembre 3901, Remedios de Escalada, Lanús, Provincia de Buenos Aires, en adelante denominada la "UNIVERSIDAD", atento al Convenio Marco oportunamente suscripto entre las mismas partes, se acuerda celebrar la presente Acta Complementaria sujeta a las siguientes cláusulas:

PRIMERA: La misma tiene por objeto instrumentar una colaboración técnica que posibilite la capacitación en "Sistema de Control de Producción de Alimentos", destinado a los grupos de control pertenecientes al Municipio. La capacitación se instrumentará a partir un curso brindado por la UNLa. de acuerdo al programa que consta en Anexo I.

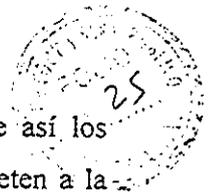
SEGUNDA: Para el logro de los objetivos enunciados en la cláusula PRIMERA, cada uno de los organismos intervinientes se ajustará a las funciones y obligaciones siguientes:

1. "LA MUNICIPALIDAD" se compromete a:

- a) Financiar el Curso de Capacitación en Sistemas de Control en Producción de Alimentos, por un monto total de Pesos Cuatrocientos por todo concepto.
- b) Convocar el grupo de destinatarios del curso.
- c) Brindar la infraestructura necesaria para el desarrollo del curso.

2. "LA UNIVERSIDAD" se compromete a llevar a cabo las siguientes tareas:

- a) Realizar las contrataciones y/o todos los actos administrativos necesarios para dar cumplimiento al Curso de Capacitación en Sistemas de Control en Producción de Alimentos.
- b) Abonar, con los fondos remitidos por "LA MUNICIPALIDAD" las erogaciones emergentes de la presente.



TERCERA: A los fines de la comunicación y/o ratificación de todo acto que así los requiera, las partes fijan sus domicilios en los lugares antes indicados y se someten a la jurisdicción de los Tribunales Federales de Lomas de Zamora, por cualquier cuestión judicial que pudiera suscitarse.

CUARTA: La presente acta complementaria tendrá un período de vigencia de 1 año a partir de la fecha de la suscripción del presente. No obstante ambas partes se reservan el derecho de denunciarlo unilateralmente sin que ello origine responsabilidad alguna debiendo hacerlo en forma fehaciente con una antelación de treinta (30) días. Tal denuncia no suspenderá los trabajos en ejecución los que deberán en su caso, ser concluidos por las partes, salvo que las mismas acuerden expresamente lo contrario.

7m

Las partes firman dos (2) ejemplares de un mismo tenor y a un solo efecto, en Lanús a los veintiocho días del mes de Julio de 2005.

DEPARTAMENTO DE AVELLANEDA
MUNICIPALIDAD DE AVELLANEDA



ANEXO I

Universidad Nacional de Lanús
Departamento de Desarrollo Productivo y Trabajo
Carrera de Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Curso de Capacitación en Sistemas de Control en Producción de Alimentos

Objetivos

Generales: capacitar grupos de control para la pronta determinación de la problemáticas en la producción de bienes, determinando tanto acciones preventivas como acciones correctivas minimizando así la incidencia que genera la mala praxis.

Específicos: brindar herramientas que generen simetría de información e interrelación con el ambiente institucional asegurando los mecanismos de control y liderazgo.

Metodología

Clases teóricas. Ejercicios y Trabajos Prácticos Grupales.

La carga horaria será de 16 Hs. y el desarrollo será de 4 hs. semanales, 2 veces por semana.

El comienzo de cada clase será para evacuar dudas de los temas anteriores, si existiesen. Se dedicara a esta tarea entre 15 y 20 minutos.

Costo de la prestación

El costo de dicho curso que será liquidado por la MUNICIPALIDAD y asciende a pesos cuatrocientos (\$400.-)

Programa

Clase 1: Trabajo en equipo: Concepto de grupo. Clasificación de grupos. Roles grupales. Comunicación Grupal. El aspecto formal. Aspectos psicológicos. Estilos de conducción. El equipo.

Clase 2: Liderazgo: Liderazgo situacional. Descripción del modelo. Conducta laboral, conducta de relación. El supervisor.

Clase 3: Introducción y principios de la Buena Prácticas de Manufactura. Los alimentos, su clasificación e importancia nutricional, social y cultural.

Clase 4: Microorganismos. Características y Clasificación. Condiciones de crecimiento y mortalidad... Identificación. Modificaciones producidas en los alimentos.

Clase 5: Procesos Operativos Estandarizados de Saneamiento. Preparación de soluciones sanitizantes. Diseño y entendimiento de diagramas de flujos. EJERCICIOS

Clase 6: Diseño y modo de aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura. Identificación y trazabilidad. EJERCICIOS DE APLICACION.

Clase 7: Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA). Síntomas y características de las enfermedades más frecuentes. Intoxicaciones e infecciones. Prevención.

Clase 8: Ámbito Legal. Código Alimentario Argentino, Resoluciones MERCOSUR y Codex Alimentarius. Disposiciones para la comercialización Regional. EJERCICIOS. Integración de los criterios adquiridos (mediante casos reales).