



2023 - 1983/2023 - 40 AÑOS DE DEMOCRACIA



Universidad Nacional de Lanús
Resolución de Consejo Superior

RC- 11 - 2023 - UATACS-SAJI #UNLa
22/03/2023

Convenio Específico con el Municipio de Zapala, Neuquén

VISTO, el EXP-409-2023-AME-DDME-SAJI #UNLa correspondiente 1ª Reunión del Consejo Superior del año 2023, el EXP-4475-2022-AME-DDME-SAJI#UNLa, de fecha 18 de noviembre de 2022, y;

CONSIDERANDO:

Que, el 11 de enero de 2023 la Sra. Rectora de esta Universidad ha suscripto un Convenio Específico con el Municipio de Zapala, Neuquén;

Que, el mismo tiene por objeto brindar capacitación sobre el manejo y elaboración de productos cárnicos bajo normas de buenas prácticas de manufactura a emprendedores y gastronómicos sin conocimientos previos, con el fin de ofrecerles herramientas para una salida laboral y/o mejorar sus emprendimientos. El curso durará 30 hs cátedras y será con la modalidad presencial;

Que, en su 1ª Reunión del año 2023 el Consejo Superior ha analizado el convenio citado y que el mismo ha sido objeto de tratamiento específico por la Comisión de Cooperación y Servicio Público, sin encontrar objeciones;

Que, es atributo del Consejo Superior ratificar los convenios suscriptos o a suscribirse por el/la Rector/a con otras instituciones, conforme a lo establecido en el Artículo N° 34, inciso 16), del Estatuto de la Universidad Nacional de Lanús;

Por ello;

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



2023 - 1983/2023 - 40 AÑOS DE DEMOCRACIA



ARTICULO 1º: Ratificar el Convenio Específico suscripto el 11 de enero de 2023, entre el Municipio de Zapala, Neuquén; y la Universidad Nacional de Lanús, cuyo texto se adjunta en el Anexo, que forma parte de la presente resolución.

ARTICULO 2º: Regístrese y comuníquese. Cumplido, archívese.



Universidad Nacional de Lanús

CONVENIO ESPECÍFICO

Entre la UNIVERSIDAD NACIONAL DE LANÚS, con domicilio legal en la calle 29 de Septiembre 3901, de la Ciudad de Lanús, Provincia de Buenos Aires, representada para este acto por su Rectora, Dra. Ana María Jaramillo, DNI 6.032.421, en adelante denominada “UNLa.”, por una parte; y el MUNICIPIO DE ZAPALA con domicilio en la calle Av. San Martín 215 , de la Ciudad de Zapala Provincia de Neuquén, representada para este acto por el Sr. Carlos Damián Koopmann Irizar DNI 29.057.665, en su carácter de Intendente, en adelante denominada “MUNICIPIO”, por la otra parte, y conjuntamente denominadas las “PARTES”, disponen de común acuerdo, celebrar el presente CONVENIO ESPECÍFICO, en los términos y condiciones que a continuación se expresan:

PRIMERA: El convenio marco que sirve de antecedente al presente convenio tramita bajo el número de Expediente UNLa, 3635/2022, el cual se encuentra realizando el circuito de convenio.

SEGUNDA: Las PARTES acuerdan, mediante el presente convenio brindar capacitación sobre manejo y elaboración de productos cárnicos bajo Normas de Buenas Prácticas de Manufactura a emprendedores y gastronómicos sin conocimientos previos, con el fin de ofrecerles herramientas para una salida laboral y/o mejorar sus emprendimientos. El curso tendrá una duración de treinta (30) horas. cátedras, que se realizarán bajo la modalidad presencial, cuyos contenidos se adjuntan en el ANEXO I.

TERCERA: El MUNICIPIO proporcionará logística administrativa (inscripción, recepción de documentación, entre otras), el lugar de dictado y los elementos necesarios para el dictado del curso, según detalle en ANEXO I.



Universidad Nacional de Lanús

CUARTA: La UNLa proporcionara personal docente para el dictado de los cursos. Dicha institución será únicamente responsable de responder en cuestiones académicas, legales, económicas y administrativas. Además, la UNLa se compromete a informar de manera fehaciente (con la antelación necesaria) la nómina de profesores a cargo del curso.

QUINTA: Las PARTES acuerdan realizar el “Curso de Productos Cárnicos destinado a Carnicerías, Granjas y Comercios afines, Emprendedores y Gastronómicos”, modalidad presencial, según contenidos detallados en el ANEXO I, a realizarse en la ciudad de Zapala.

El monto total del proyecto de capacitación asciende a un total de \$460.000 (pesos cuatrocientos sesenta mil), por el cual la UNLa recibirá a través de transferencia bancaria el total por adelantado para el inicio de las actividades, detalladas en el Anexo II.

El MUNICIPIO deberá transferir los montos anteriormente mencionados, diez (10) días antes de la iniciación del cursado a la cuenta corriente (03- CC\$) 11570026811781, del Banco Nación a nombre de Universidad Nacional de Lanús, CBU 0110096920000268117814.

SEXTA: El MUNICIPIO será responsable de contratar un seguro de responsabilidad civil para todos los/las estudiantes que desarrollen las actividades del curso. El MUNICIPIO se compromete a contratar un seguro de accidentes personales por el periodo que los estudiantes desarrollen sus actividades.

SÉPTIMA: El MUNICIPIO será responsable de gestionar la compra de insumos para el dictado del curso, y proporcionar todos los elementos necesarios para el correcto dictado del mismo, según detalle en ANEXO I.

La UNLa será responsable de definir en conjunto con el MUNICIPIO los contenidos del curso.



Universidad Nacional de Lanús

OCTAVA: Las PARTES acuerdan que la certificación otorgada será firmada por las entidades superiores de ambas instituciones.

NOVENA: Este Convenio Específico tendrá vigencia desde la firma del mismo hasta la finalización total de las acciones, prevista para el 31 de diciembre de 2023. No obstante, cada una de las PARTES se reserva el derecho de renunciarlo unilateralmente debiendo hacerlo en forma fehaciente con una antelación de treinta (30) días.

DÉCIMA: Las PARTES se someten expresamente para interpretación y ejecución a la jurisdicción y competencia en la Justicia Nacional en lo Contencioso Administrativo Federal de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires y constituyen domicilio legal en los mencionados en el exordio, donde se tendrán por válidas todas las comunicaciones que se cursen.

DÉCIMA PRIMERA: Una vez iniciadas las actividades previstas, las PARTES podrán sugerir modificaciones al presente convenio, al solo efecto de optimizar el desarrollo de las capacitaciones, siempre y cuando las mismas no modifiquen sustancialmente el objeto de este, debiendo para ello suscribir las respectivas adendas.

DÉCIMA SEGUNDA: Las PARTES convienen que en toda circunstancia o hecho que tenga relación con el presente CONVENIO mantendrán las individualidades autonomía de sus respectivas estructuras técnicas y administrativas. Cada una de las PARTES que intervienen en este convenio son independientes entre sí, motivo por el cual para la concreción del objeto del convenio el personal afectado por cada una de las mismas, se entenderá relacionado exclusivamente con aquella que lo empleó.

DÉCIMA TERCERA: El presente CONVENIO ESPECÍFICO será suscripto ad referendum del Consejo Superior de la UNLa.



Universidad Nacional de Lanús

En prueba de conformidad, las PARTES firman el presente Convenio Específico, que se extiende en dos (2) ejemplares de un mismo tenor y a un solo efecto, en Lanús, a los 11 días del mes de Enero del año 2023.

KOOPMANN
IRIZAR Carlos
Damian

Firmado digitalmente por
KOOPMANN IRIZAR
Carlos Damian
Fecha: 2023.01.26
10:02:58 -03'00'


ANA MARÍA JARAMILLO
Rectora
Universidad Nacional de Lanús



Universidad Nacional de Lanús

ANEXO I

Curso de Productos Cárnicos para Carnicerías, Granjas y Comercios Afines. Emprendedores y Gastronómicos.

Objetivo:

Destinado a personas sin conocimientos previos que requieran incorporar productos cárnicos a su oferta de productos y servicios dentro de su negocio u emprendimiento. Se enseñará la elaboración de productos cárnicos de forma artesanal bajo Normas de Buenas Prácticas de Manufactura.

Carga Horaria: 30 hs. cátedras.

Contenidos Teóricos:

- a) Legislación aplicada a Carnicerías, Granjas y Comercios Afines
- b) Calidad de carne y grasa: Tipos, aspectos técnicos y sanitarios
- c) Ingredientes no cárnicos
- d) Tripas, film y envases
- e) Métodos de conservación
- f) Buenas Prácticas de Manufactura
- g) Cálculo de costos.
- h) Proveedores, importancia de la correcta elección.
- h) Clasificación de productos. Educación al consumidor o Elaboración de Productos Cocidos (Salazones y Chacinados) o Elaboración de Productos Frescos o Elaboración de Productos Secos (Salazones y Chacinados)
- i) Procesos y equipos: artesanales e industriale



Universidad Nacional de Lanús

Trabajos Prácticos:

1. Manejo de Aditivos e Ingredientes
2. Elaboración de hamburguesas, medallones, chorizos y salchichas frescas
3. Elaboración de Jamón cocido y Fiambre
4. Elaboración de salchichones y mortadelas
5. Elaboración de salamines y salames (con y sin tripas)
6. Elaboración de jamón crudo y bondiolas
7. Alimentos Preparados Listos para consumir y Listos para cocinar
8. Degustación de productos

Insumos y Materiales (proporcionados por el MUNICIPIO). Se especificará cantidad de cada uno de ellos según cantidad de asistentes al Curso:

- Carne fresca (se especificará oportunamente tipos y cortes)
- Grasa
- Aditivos e ingredientes –sal fina, especias, almidones y proteínas- hilo choricero, film y tripas (se especificarán oportunamente)
- Bandejas de plástico 20 x 40 cm aprox. blancos
- Olla de 5 litros
- Cuchillo carnicero, afilador, chaira y tabla de corte
- Vajilla para degustación

Equipamiento (proporcionados por el MUNICIPIO):

- Mesada de trabajo
- Plancha para cocción
- Picadora de carne (tipo carnicera)
- Procesadora de 1 litro de capacidad
- Embutidora manual (puede ser de 3, 5 0 7 litros)



Universidad Nacional de Lanús

- Cocina con horno
- Balanza (puede ser una con pesada al décimo tipo de cocina y que pese hasta 5 kilos)
- Mezcladora planetaria (apta para mezclar carne) Opcional
- Bacha con agua fría y caliente
- Heladera
- Pizarra y marcadores

Salón de trabajo

Puede ser un aula, una cocina grande de una Escuela de cocina, o un salón/aula acondicionado, o cooperativa que reúna los requisitos para el dictado de clases.

KOOPMANN
IRIZAR Carlos
Damian

Firmado
digitalmente por
KOOPMANN IRIZAR
Carlos Damian
Fecha: 2023.02.07
09:04:09 -03'00'



Universidad Nacional de Lanús

ANEXO II

**Curso de Productos Cárnicos para Carnicerías, Granjas y Comercios Afines.
Emprendedores y Gastronómicos.**

PRESUPUESTO

	Monto
DICTADO DEL CURSO DE PRODUCTOS CÁRNICOS PARA CARNICERÍAS, GRANJAS Y COMERCIOS AFINES CASEROS (POR CONVENIO)	\$ 233.224
PASAJES Y VIÁTICOS (MONTO ACTUALIZADO)	\$ 159.938
GASTOS ADMINISTRATIVOS	\$ 66.838
TOTAL	460.000

KOOPMANN
IRIZAR Carlos
Damian

Firmado digitalmente por KOOPMANN IRIZAR Carlos Damian
Fecha: 2023.02.07 09:04:26 -03'00'


ANA MARÍA JARAMILLO
Rectora
Universidad Nacional de Lanús

Hoja de firmas