

**CONVENIO ESPECÍFICO DE COOPERACIÓN TÉCNICA ENTRE LA FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA SALUD DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE CATAMARCA Y LA EMPRESA
DORADO EXPLORACIONES Y SERVICIOS S.A.S.**

Entre la FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD de la UNIVERSIDAD NACIONAL DE CATAMARCA, representada en este acto por su Decana Lic. Mgter. María Cristina del Valle ARREGUEZ, DNI N° 14.899.055, con domicilio legal a este efecto en Av. Maestro Quiroga N° 125, en adelante LA FACULTAD; y la EMPRESA DORADO EXPLORACIONES Y SERVICIOS S.A.S., representada en este acto por su presidente el Ing. Rodolfo Antonio Micone, DNI N° 21.081.583, con domicilio legal a este efecto en José Hernández S/N, Sumalao — Valle Viejo, en adelante LA EMPRESA; ambas denominadas en conjunto LAS PARTES, acuerdan celebrar el presente Convenio Específico, sujeto a las siguientes cláusulas:

PRIMERA: Marco de referencia.

El presente Convenio Específico se celebra como Anexo del Convenio Marco de Cooperación previamente suscripto entre la Empresa Dorado Exploraciones y Servicios S.A.S y la Universidad Nacional de Catamarca, con fecha 16 de diciembre de 2025.

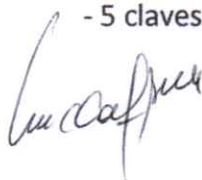
SEGUNDA: Objeto.

El presente Convenio Específico tiene por objeto establecer los términos y condiciones para la realización del Taller denominado “Bromatología en mi Cocina”, destinado a personas responsables de la preparación de alimentos en el ámbito doméstico de la localidad de Fiambalá. Dicho taller se desarrollará conforme a la propuesta académica elaborada y presentada por LA FACULTAD, la cual integra el presente instrumento como Documento Particular/Anexo correspondiente y constituye el marco técnico-pedagógico para su ejecución.

TERCERA: Actividad y contenidos.

LA FACULTAD se compromete a dictar, en modalidad presencial, un taller de carácter teórico-práctico y participativo, destinado a personas responsables de la preparación de alimentos en el ámbito doméstico. El desarrollo del taller comprenderá, como contenidos mínimos, los siguientes ejes temáticos:

- Conceptos básicos de alimentación.
- Contaminación de alimentos.
- Inocuidad alimentaria.
- Buenas Prácticas de Manipulación:
 - 5 claves de inocuidad.



- Higiene personal.
- Manejo de residuos.
- Prevención de contaminación cruzada.
- Conservación y temperaturas seguras.
- Agua segura.
- Lectura e interpretación de rótulos.

A tales fines, LA FACULTAD empleará dinámicas de taller, actividades prácticas y recursos visuales, y proporcionará material impreso destinado a las personas participantes. El programa detallado, la carga horaria, la metodología didáctica y cualquier otro aspecto técnico-pedagógico se incorporan como Documento Particular o Anexo, formando parte integrante del presente Convenio.

CUARTA: Fecha y duración.

La actividad objeto del presente Convenio se llevará a cabo durante la semana comprendida entre el 15 y el 19 de diciembre de 2025, en una fecha específica que será fijada de común acuerdo entre LAS PARTES mediante comunicación formal. La duración total del taller será de seis (6) horas reloj, cuya organización y distribución horaria se establecerán en el Documento Particular o en el acto de coordinación correspondiente.

Cualquier modificación respecto de la fecha, duración o modalidad deberá formalizarse por escrito y contará con la conformidad expresa de ambas Partes, mediante el instrumento que se determine para tal fin.

QUINTA: Recursos humanos.

LA FACULTAD designa como responsables de la actividad a las siguientes profesionales, quienes asumirán las tareas de coordinación académica y dictado del taller:

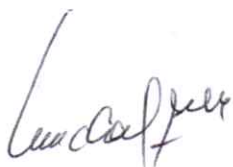
- **Lic. Celia María Ahumada**
- **Lic. Silvana Lorena Clérici Macor**

Cualquier modificación en la nómina de responsables deberá ser comunicada por LA FACULTAD a LA EMPRESA por escrito y contará con su conformidad expresa.

SEXTA: Compromisos de LA FACULTAD.

LA FACULTAD se compromete a:

- a) Designar las profesionales capacitadoras para el dictado del taller.
- b) Facilitar el material didáctico necesario, incluyendo presentaciones, material impreso y demás recursos educativos requeridos.
- c) Aportar el equipamiento técnico indispensable para el desarrollo de la actividad, consistente en computadora portátil, proyector y alargadores.



- d) Informar, a la ART de la UNCA, el listado de docentes de la FCS que trabajarán en la actividad, a los efectos de garantizar la cobertura del seguro correspondiente.

SÉPTIMA: Compromisos de LA EMPRESA.

LA EMPRESA se compromete a:

- a) Proveer el transporte correspondiente para el traslado de las docentes capacitadoras a los efectos del desarrollo de la actividad objeto del presente convenio.
- b) Garantizar un espacio físico adecuado para el dictado del taller, con disponibilidad de energía eléctrica, mobiliario básico y acceso a agua potable.
- c) Facilitar la logística local necesaria, incluyendo la coordinación operativa, recepción de asistentes y apoyo durante el desarrollo de la actividad.
- d) Realizar la difusión, convocatoria y aseguramiento de la participación de los destinatarios.
- e) Efectuar el pago de honorarios según lo establecido en la cláusula pertinente del presente Convenio.

OCTAVA: Honorarios y forma de pago.

El monto total por honorarios profesionales correspondientes al dictado del taller se fija en la suma de **PESOS QUINIENTOS MIL (\$500.000)**, equivalente a **\$250.000** por cada docente afectada a la actividad. Sobre dicho monto, LA FACULTAD aplicará la **retención del veinte por ciento (20%)** en concepto de compensación institucional, conforme a la Ordenanza N°12/1996 del Consejo Superior de la UNCA.

LA EMPRESA se compromete a efectuar el pago de los honorarios:

- En un único pago,
- Dentro de los dos días hábiles posteriores a la finalización del taller,
- Contra presentación de la factura/recibo correspondiente emitido por LA FACULTAD.

El pago deberá realizarse mediante el medio acordado entre LAS PARTES, asegurando su efectiva acreditación dentro del plazo establecido.

NOVENA: Responsabilidad y relaciones laborales.

Cada Parte será exclusivamente responsable por la contratación, dirección, supervisión y obligaciones laborales, previsionales, fiscales, asegurativas y de seguridad social de su propio personal, cualquiera sea su modalidad de vinculación.

Las Partes se obligan a mantenerse mutuamente indemnes por reclamos laborales, previsionales, civiles o penales de su propio personal.



El presente Convenio no genera, entre LAS PARTES ni entre el personal de una Parte respecto de la otra, relación laboral, vínculo de dependencia, subordinación, representación, agencia ni cualquier otra forma de relación jurídica que implique responsabilidad solidaria o conjunta.

DÉCIMA: Propiedad intelectual.

Los materiales técnicos, pedagógicos y recursos didácticos que la FACULTAD elabore en el marco de la presente acción constituyen obras de su exclusiva propiedad intelectual.

La FACULTAD otorga a la EMPRESA una licencia para reproducirlos únicamente con fines educativos internos, sin explotación comercial ni posibilidad de modificación, adaptación o distribución a terceros, debiendo citarse siempre la autoría institucional.

Toda utilización distinta requerirá autorización previa y expresa de la FACULTAD.

UNDÉCIMA: Protección de datos e imágenes.

La toma, registro y difusión de fotografías, videos o cualquier material audiovisual que identifique a personas participantes requerirá autorización previa, expresa y por escrito de las personas involucradas y de la FACULTAD. Cada Parte actuará como responsable del tratamiento de los datos personales que recolecte y se obliga a cumplir con los principios, deberes y medidas de seguridad previstos en la normativa vigente en materia de protección de datos personales. La documentación sensible o los datos personales que las Partes intercambien, serán utilizados exclusivamente para los fines de este Convenio y no podrán ser divulgados ni cedidos a terceros sin autorización previa y expresa de la Parte titular.

DUODÉCIMA: Coordinadores.

Para la ejecución y seguimiento del presente Convenio, LAS PARTES designan como coordinadores institucionales a:

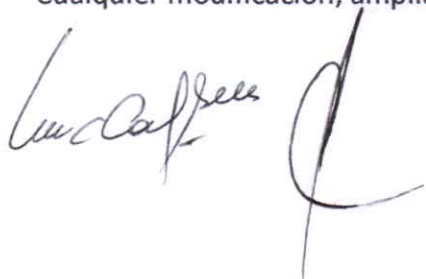
- Por LA FACULTAD: Berta Elizabeth Larcher, DNI N° 21.944.025.
- Por LA EMPRESA: Ing. Rodolfo Antonio Micone, DNI N° 21.081.583.

Los coordinadores actuarán como puntos formales de contacto entre las Partes, tendrán a su cargo la coordinación operativa de las actividades previstas y serán responsables de canalizar consultas, intercambiar documentación y relevar necesidades logísticas.

Cualquier cambio en estas designaciones deberá ser informado por escrito a la otra Parte.

DÉCIMO TERCERA: Modificaciones.

Cualquier modificación, ampliación o aclaración del presente Convenio deberá



formalizarse por escrito y contar con el acuerdo de todas LAS PARTES intervinientes. Dicha modificación se instrumentará mediante adenda, que pasará a formar parte integrante del presente Convenio.

DÉCIMO CUARTA: Vigencia.

El presente Convenio entrará en vigencia a partir de la fecha de su firma y mantendrá su efecto hasta la completa ejecución de las actividades previstas y el cumplimiento de las obligaciones derivadas. La finalización será considerada una vez concluidas las gestiones académicas, administrativas y operativas vinculadas al taller. Cualquier prórroga o extensión deberá acordarse por escrito entre LAS PARTES.

DÉCIMO QUINTA: Jurisdicción.

Dado que el espíritu de este convenio es la cooperación entre las Partes, éstas se comprometen a resolver amigablemente y directamente entre ellas, por las instancias jerárquicas que correspondan, los desacuerdos, diferencias o faltas de entendimiento que pudieran surgir en la planificación o ejecución de las tareas encomendadas. Caso contrario, de persistir el conflicto, LAS PARTES se someterán a la Jurisdicción y Competencia de los Tribunales Federales de la Provincia de Catamarca con renuncia expresa a cualquier otro fuero o jurisdicción que por cualquier motivo pudiera corresponderles.

En prueba de conformidad se firman dos (2) ejemplares de un mismo tenor y a un solo efecto en la Ciudad de San Fernando del Valle de Catamarca, Provincia de Catamarca, a los 16 días del mes de diciembre de 2025.



Ing. Rodolfo Antonio Micone
Presidente

Dorado Exploraciones y Servicios S.A.S.



Lic. Mgter. María Cristina del V. Arréguez
Decana - Facultad de Ciencias de la Salud
Universidad Nacional de Catamarca



ANEXO

PROPUESTA INSTITUCIONAL

"Bromatología en mi Cocina"

**Taller de Capacitación en Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos en el Hogar
Fiambalá – Departamento Tinogasta – Provincia de Catamarca**

1. INTRODUCCIÓN

El acceso a alimentos seguros es un componente esencial para la protección de la salud pública. La salud, entendida como un estado de completo bienestar físico, mental y social, requiere de prácticas alimentarias adecuadas que eviten la contaminación y la aparición de enfermedades.

Las **Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAs)** constituyen un problema sanitario de gran relevancia, especialmente cuando se originan por prácticas inadecuadas dentro del hogar. En Argentina, cerca del **40% de los brotes de ETAs** se producen en viviendas particulares, lo que evidencia la necesidad de fortalecer la educación alimentaria y la capacitación en **Buenas Prácticas de Manipulación (BPM)**. En este sentido, la **Facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad Nacional de Catamarca**, en cumplimiento de su misión de vinculación con la comunidad y de promoción de la salud, propone un taller destinado a personas responsables de la preparación de alimentos en Fiambalá, con el fin de contribuir a la reducción de riesgos sanitarios y a la mejora de la calidad de vida de la población.

2. UBICACIÓN GEOGRÁFICA

Fiambalá es una localidad del **Departamento Tinogasta**, situada en el noroeste de la provincia de Catamarca. Se caracteriza por su clima árido de montaña, su diversidad cultural y su importancia como centro poblacional y turístico dentro del departamento. La comunidad destinataria se encuentra distribuida en distintos barrios y sectores de Fiambalá, cuyos habitantes presentan necesidades concretas de capacitación en manipulación de alimentos, especialmente debido a:

- La preparación doméstica de alimentos para consumo familiar.
 - La elaboración de alimentos para eventos comunitarios o venta informal.
 - La limitada disponibilidad de instancias de formación técnica en inocuidad alimentaria.
- Esta propuesta busca dar respuesta a estas necesidades a través de una actividad de impacto directo en la salud pública local.

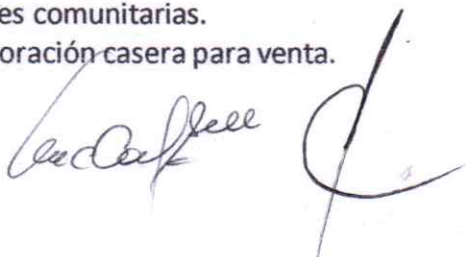
3. OBJETIVO GENERAL

Brindar a la comunidad de Fiambalá conocimientos claros, actualizados y prácticos en **Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos e inocuidad alimentaria**, con el propósito de prevenir las enfermedades transmitidas por alimentos y promover hábitos higiénico-sanitarios seguros dentro del hogar.

4. DESTINATARIOS

Personas responsables de la manipulación y preparación de alimentos en el hogar dentro de la comunidad de Fiambalá, incluyendo:

- Jefas y jefes de hogar.
- Cuidadores de niños y adultos mayores.
- Miembros de organizaciones comunitarias.
- Personas que realizan elaboración casera para venta.



5. METODOLOGÍA DE TRABAJO

La capacitación se desarrollará bajo la modalidad de **Taller presencial**, con enfoque participativo, dinámico y aplicado. La propuesta contempla:

- Exposición clara de conceptos fundamentales.
- Actividades prácticas y demostrativas.
- Juegos didácticos para reforzar contenidos.
- Espacios de intercambio de experiencias.
- Debate y reflexión final sobre hábitos cotidianos.

El enfoque metodológico está orientado a asegurar la comprensión y aplicación inmediata de las buenas prácticas en el ámbito doméstico.

6. CONTENIDOS DEL TALLER

Eje 1: Conceptos básicos de alimentación

- Definición de alimento.
- Origen y tipos de alimentos.
- Nutrientes y su importancia.

Eje 2: Contaminación de los alimentos

- Concepto de contaminación alimentaria.
- Agentes contaminantes: físicos, químicos y biológicos.

Eje 3: Inocuidad alimentaria y Buenas Prácticas

- Las 5 claves de la inocuidad alimentaria.
- Higiene personal del manipulador: lavado de manos, vestimenta, estado de salud.
- Higiene en el hogar y en la cocina: limpieza, sanitización, manejo de residuos, control de plagas.
- Contaminación cruzada: tipos y prevención.
- Conservación de alimentos perecederos y no perecederos.
- Temperaturas seguras de cocción, enfriamiento y almacenamiento.
- Importancia del agua segura.
- Lectura e interpretación básica del rotulado de alimentos.

7. RECURSOS HUMANOS

La capacitación estará a cargo de profesionales docentes de la Facultad de Ciencias de la Salud – Universidad Nacional de Catamarca:

- **Lic. Celia María Ahumada** – Profesora Adjunta, Carreras Licenciatura en Bromatología y Licenciatura en Nutrición.
- **Lic. Silvana Lorena Clerici Macor** – Profesora Adjunta, Carreras Licenciatura en Bromatología y Licenciatura en Nutrición.

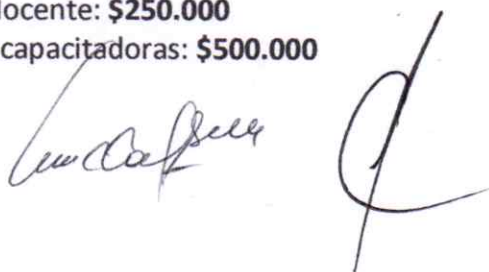
8. RECURSOS MATERIALES

Los recursos materiales detallados a continuación son aportados por nuestro equipo.

- Computadora portátil
- Proyector
- Alargador
- Material didáctico y juegos educativos
- Presentaciones y contenido impreso para participantes

9. HONORARIOS PROFESIONALES

- Honorarios por docente: **\$250.000**
- Total por ambas capacitadoras: **\$500.000**



De acuerdo a la **Ordenanza N°12/1996 del Consejo Superior de la UNCA**, se retendrá el **20% del monto total** en concepto de compensación institucional por la prestación de servicios a terceros

10. FECHA DE LA CAPACITACIÓN

La fecha probable es durante la semana del 15 al 19 de diciembre del corriente año. La duración de la capacitación es de 6 (seis) hora reloj.

Lic. Celia M. Ahumada



Lic. Silvana Clerici Macor

