



Universidad Nacional de Salta
Rectorado

SALTA, 10 MAR 2016

Expte. N° 25.619/15

VISTO estas actuaciones y el PROTOCOLO DE COLABORACIÓN, suscripto entre el SINDICATO DE TRABAJADORES PASTELEROS, CONFITEROS, PIZZEROS, HELADEROS, SANWICHEROS Y ALFAJOREROS DE LA PROVINCIA DE SALTA, a través de la ESCUELA DE PASTELERÍA PROFESIONAL FILIAL SALTA, y la UNIVERSIDAD NACIONAL DE SALTA, a través de la SECRETARÍA DE BIENESTAR UNIVERSITARIO; y

CONSIDERANDO:

QUE el objeto del mismo es que la Escuela capacite al personal de los Comedores dependientes de la Secretaría, con el fin de desarrollar aptitudes referentes a la organización y cumplimiento de normativas en técnicas de elaboración y procedimientos de higiene alimentaria. Como contraprestación la Secretaría facilitará las instalaciones para que los alumnos de la Escuela realicen pasantías en sus instalaciones.

QUE a fs. 11 ASESORÍA JURÍDICA interviene en su Dictamen N° 16.286, por el que no tiene objeción legal que formular.

QUE a fs. 16 la COMISIÓN DE INTERPRETACIÓN Y REGLAMENTO del CONSEJO SUPERIOR emite Despacho N° 144/15, mediante el cual aconseja la aprobación del Protocolo.

Por ello y atento a lo aconsejado por la SECRETARÍA DE COOPERACIÓN TÉCNICA y RELACIONES INTERNACIONALES y a lo dispuesto por la resolución CS-N° 093/08,

EL RECTOR DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE SALTA
RESUELVE:

ARTÍCULO 1º.- Aprobar el PROTOCOLO DE COLABORACIÓN suscripto entre el SINDICATO DE TRABAJADORES PASTELEROS, CONFITEROS, PIZZEROS, HELADEROS, SANWICHEROS Y ALFAJOREROS DE LA PROVINCIA DE SALTA, a través de la ESCUELA DE PASTELERÍA PROFESIONAL FILIAL SALTA, y la UNIVERSIDAD NACIONAL DE SALTA, a través de la SECRETARÍA DE BIENESTAR UNIVERSITARIO, que como ANEXO forma parte integrante de la presente resolución.

ARTÍCULO 2º.- Publíquese en el Boletín Oficial de la Universidad y notifíquese al interesado. Cumplido, siga a la SECRETARÍA DE COOPERACIÓN TÉCNICA Y RELACIONES INTERNACIONALES a sus efectos y archívese.



Mg. Miguel Martín Nina
Secretario Administrativo
a/c Secretaría General
Universidad Nacional de Salta

C.P.N VICTOR HUGO CLAROS
RECTOR
UNIVERSIDAD NACIONAL DE SALTA

Dr. VIVIANA MURGIA
SECRETARÍA DE COOPERACIÓN TÉCNICA Y
RELACIONES INTERNACIONALES
UNIVERSIDAD NACIONAL DE SALTA

RESOLUCION R-N° 0225-16



Universidad Nacional de Salta
Secretaría de Cooperación Técnica
y Relaciones Internacionales

**PROTOCOLO DE COLABORACIÓN
ENTRE EL SINDICATO DE TRABAJADORES PASTELEROS, CONFITEROS, PIZZEROS,
HELADEROS, SANWICHEROS Y ALFAJOREROS DE LA PROVINCIA DE SALTA Y LA
UNIVERSIDAD NACIONAL DE SALTA**

Entre el **SINDICATO DE TRABAJADORES PASTELEROS, CONFITEROS, PIZZEROS, HELADEROS, SANWICHEROS Y ALFAJOREROS DE LA PROVINCIA DE SALTA**, a través de la **ESCUELA DE PASTELERÍA PROFESIONAL, FILIAL SALTA**, en adelante "La Escuela", representado por su Secretario General Fabián Horacio GUERRERO, con domicilio en calle San Juan Nº 375 de la Ciudad de Salta y la **UNIVERSIDAD NACIONAL DE SALTA** a través de la **SECRETARÍA DE BIENESTAR UNIVERSITARIO**, en adelante "La Secretaría", representada en este acto por el Sr. Rector CPN VÍCTOR Hugo CLAROS y la Sra. Secretaria Lic. Esp. Alejandra NAVARRO, con domicilio en Avda. Bolivia Nº 5150 de la Ciudad de Salta, en consideración al Convenio Marco de Cooperación suscripto entre las partes, aprobado por Resolución Rectoral Nº 0394-15, las partes resuelven celebrar el presente **PROTOCOLO DE COLABORACIÓN** para la capacitación del personal de los Comedores de la Universidad, el que se regirá por las siguientes cláusulas.

PRIMERA: OBJETO

La Escuela capacitará al personal de los Comedores dependientes de la **Secretaría**, con el fin de desarrollar aptitudes referentes a la organización y cumplimiento de normativas en técnicas de elaboración y procedimientos de higiene alimentaria. Como contraprestación la **Secretaría** facilitará las instalaciones para que los alumnos de la Escuela realicen pasantías en sus instalaciones.

SEGUNDA: OBLIGACIONES DE LAS PARTES

La **Secretaría** se compromete a:

1. Brindar el espacio físico de trabajo.
2. Preparar maquinarias y utensilios necesarios para el dictado de los cursos.
3. Proveer la materia prima para la elaboración de productos de pastelería.
4. Facilitar las instalaciones de los comedores para que los alumnos de la Escuela realicen sus pasantías.



Universidad Nacional de Salta

Secretaría de Cooperación Técnica
y Relaciones Internacionales

La Escuela se compromete a:

1. Brindar propuestas educativas con metodologías participativas que desarrollen las siguientes capacidades:

- ✓ Organizar el espacio de trabajo, seleccionando y preparando equipos, herramientas, utensilios e insumos para la elaboración de productos de pastelería.
- ✓ Aplicar normas y procedimientos de higiene ambiental para preservar el orden y la higiene del lugar y los medios de trabajo.
- ✓ Aplicar normas y procedimientos de higiene alimentaria para prevenir focos de contaminación durante el proceso integral de elaboración, cuidando la salud de los comensales.
- ✓ Aplicar correctamente las técnicas de elaboración.

2. Brindar toda la información pertinente para una eficiente ejecución de las actividades previstas.

3. Proveer de los correspondientes seguros a los instructores y alumnos pasantes.

TERCERA: RESPONSABLES

Por La Escuela:

Instructores: David Velázquez (pastelería), Hugo Bazán (pizzería), Sandra Pereyra (sandwichería).

Lic. en Nutrición: Estela Carolina Chauqui

Por la Secretaría:

Lic. Silvia Mónica Camacho

Las responsables de ambas partes asumen la obligación de coordinar y ejecutar las acciones emergentes de este Protocolo.

CUARTA: CLÁUSULAS PARTICULARES

a) Las actividades de capacitación y pasantía no crearán ninguna relación jurídica laboral entre la Escuela y la Secretaría.



Universidad Nacional de Salta

Secretaría de Cooperación Técnica
y Relaciones Internacionales

- b)_ **La Secretaría** facilitará las instalaciones de los comedores para cumplir con el objetivo de la pasantía en la medida de sus posibilidades.
- c)_ **La Escuela** tramitará la extensión del seguro y/o el seguro de accidentes personales.
- d)_ Las coberturas de riesgos de trabajo y aportes previsionales establecidos por ley, de las personas designadas para el desarrollo de las actividades que surjan como consecuencia de este Protocolo, serán responsabilidad de cada una de las partes signatarias.
- e)_ Los alumnos deberán cumplir estrictamente con las normas internas de la Universidad, efectuar sus obligaciones con diligencia y prestar servicios con puntualidad, asistencia regular y dedicación.


QUINTA: DURACIÓN

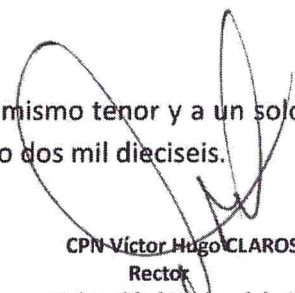
El presente Acuerdo tendrá una duración de tres (3) años a partir de la suscripción del mismo, pudiendo ser prorrogado automáticamente por acuerdo entre las partes, manifestando cada una de ellas la voluntad de la continuidad de su vigencia, de manera fehaciente, con una anticipación de treinta (30) días antes de su finalización. La rescisión anticipada deberá ser comunicada por escrito a la otra parte con una anticipación no menor a sesenta (60) días.

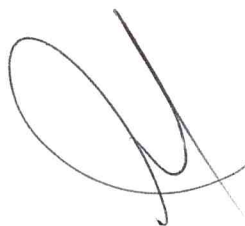
SEXTA: FUEROS:

Las partes se comprometen a resolver directa y amistosamente entre ellas los desacuerdos o diferencias que pudieran originarse en el planeamiento y ejecución de los trabajos. En caso de no llegar a un acuerdo, las partes se someterán a los Tribunales Federales de la Ciudad de Salta.

En prueba de conformidad, se firman dos ejemplares de un mismo tenor y a un solo efecto, en la ciudad de Salta a los tres días del mes de Marzo del año dos mil dieciseis.


Fabián Horacio GUERRERO
Secretario General
Sindicato de Trabajadores Pasteleros,
Confiteros, Pizzeros, Heladeros, Sandwicheros
Y Alfajoreros de la Provincia de Salta


CPN Víctor Hugo CLAROS
Rector
Universidad Nacional de Salta


Lic. Esp. Alejandra NAVARRO
Secretaria de Bienestar Universitario
Universidad Nacional de Salta

