



RESOLUCION - R - N° 071-98

Ministerio de Cultura y Educación
Universidad Nacional de Salta

BUENOS AIRES 177 - 4400 SALTA (R. A.)

SALTA, 4 FEB 1998

Expte. N° 491/96

VISTO estas actuaciones relacionadas con el Convenio de Transferencia de Tecnología y su Anexo N° 1, suscrito entre la Universidad Nacional de Salta, el Instituto de Investigaciones para la Industria Química (INIQUI) y la Empresa San Ignacio S.A.; y

CONSIDERANDO:

QUE el objetivo del mismo es realizar todos los esfuerzos necesarios para lograr la puesta en marcha de una planta procesadora a base de porotos que, utilizando el proceso de extrusión desarrollado en el INIQUI, permita la fabricación de productos alimenticios aptos para el consumo humano.

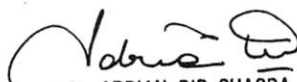
Por ello y atento a lo aconsejado por la SECRETARIA DE COOPERACION TECNICA,

EL RECTOR DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE SALTA
R E S U E L V E :

ARTICULO 1º.- Aprobar y poner en vigencia el CONVENIO DE TRANSFERENCIA DE TECNOLOGIA Y SU ANEXO N° 1, suscrito entre la Universidad Nacional de Salta, el Instituto de Investigaciones para la Industria Química (INIQUI) y la Empresa San Ignacio S.A..

ARTICULO 2º.- Hágase saber y comuníquese con copia a: Rectorado, Secretarías del Consejo Superior y Cooperación Técnica y Administrativa, Facultades de Ingeniería y Ciencias de la Salud, Instituto de Investigaciones para la Industria Química y Empresa San Ignacio. Cumplido siga a la SECRETARIA DEL CONSEJO SUPERIOR, para su toma de razón y demás efectos. Oportunamente archívese.




Lic. ADRIAN DIB CHAGRA
Secretario de Extensión
Universitaria


Dr. JUAN CARLOS GOTTIFREDI
RECTOR



Ministerio de Cultura y Educación
Universidad Nacional de Salta

SECRETARIA DE COOPERACION TECNICA

BUENOS AIRES 177 - 4400 SALTA
REPUBLICA ARGENTINA

ANEXO I de la resolución
R-N° 071-98 - Expte. N° /
491/96.-

CONVENIO DE TRANSFERENCIA DE TECNOLOGIA

ARTICULO 1°.- Aprobar el convenio cuyo texto se transcribe a continuación.

--- "Entre la Universidad Nacional de Salta (UNSa) con domicilio en la calle Buenos Aires 177 de la ciudad de Salta, representada por su Rector Contador Ramón Gallo y, el Director del Instituto de Investigaciones para la Industria Química (INIQUI) Dr. Juan Carlos Gottifredi por una parte y la Empresa SAN IGNACIO S.A., con domicilio en la calle Del Milagro 79 de la ciudad de Salta, representada por el Dr. Fredy Moreno Núñez Vela DNI. N° 16.883.518, acuerdan celebrar el presente convenio con el objeto de establecer las reciprocas prestaciones de las partes a fin de lograr la transferencia de tecnología, en conformidad con lo indicado en los ítemes subsiguientes.

OBJETO DEL CONVENIO

1)-La Empresa y la UNSa se comprometen a realizar todos los esfuerzos necesarios para lograr la puesta en marcha de una planta procesadora a base de porotos que, utilizando el proceso de extrusión desarrollado en el INIQUI, permita la fabricación de productos alimenticios aptos para consumo humano.

COMPROMISOS DE LAS PARTES

2)-La UNSa a través del INIQUI, se compromete a :

a)-Proporcionar a la empresa la totalidad de las especificaciones técnicas de las maquinarias y equipos necesarios correspondientes a la línea de producción, a los fines de su adquisición.

b)-Supervisar la instalación, montaje y prueba de las máquinas y equipos aludidos en la planta industrial.

c)-Supervisar la puesta en funcionamiento de la planta industrial, ajustando las variables operativas de cada equipo y del conjunto de éstos.

d)-Entrenar al personal técnico del establecimiento industrial en cuestión.

1



Ministerio de Cultura y Educación
Universidad Nacional de Salta

SECRETARIA DE COOPERACION TECNICA

BUENOS AIRES 177 - 4400 SALTA
REPUBLICA ARGENTINA

e)-Evaluar técnica y cualitativamente las materias primas y productos a nivel laboratorio que posteriormente serán utilizadas y producidos a nivel industrial.

f)-Determinar posibles aplicaciones de los productos obtenidos por extrusión en preparaciones alimenticias, definiendo la proporción de reemplazo de los ingredientes de preparaciones tradicionales.

g)-Asegurar su continua participación en el desarrollo de nuevos productos con la sola firma de Anexos al presente convenio.

3)-La Empresa se compromete a :

a)-Facilitar toda la información necesaria en relación con las tareas a desarrollar por la UNSa.

b)-Proveer todo el equipamiento necesario para el funcionamiento de la planta de acuerdo con las especificaciones y suministrar todos los servicios requeridos.

c)-Realizar por su cuenta y riesgo las obras civiles necesarias para albergar los equipos de la planta.

d)-Proveer los recursos necesarios para la realización de las tareas que se especifican en los **ANEXOS** que formen parte del presente convenio.

e)-Pagar el costo de algunos análisis que no puedan ser realizados en la UNSa.

f)-Proveer los recursos para el pago de becas a los investigadores afectados al proyecto de acuerdo a lo estipulado en los **ANEXOS**.

g)-Hacerse cargo de los gastos de movilidad y estadía del personal de la UNSa afectado, cada vez que por razones de necesidad relacionadas con el tema del convenio deba trasladarse fuera de su ámbito de trabajo usual.

h)-Proveer a la UNSa del equipamiento o materiales requeridos para la construcción de prototipos, si fueran necesarios, a fin de determinar con precisión las características de algunos equipos industriales.



Ministerio de Cultura y Educación
Universidad Nacional de Salta

SECRETARIA DE COOPERACION TECNICA

BUENOS AIRES 177 - 4400 SALTA
REPUBLICA ARGENTINA

3)-La empresa se compromete a la efectiva utilización de los procesos que se le transfieren en virtud de este convenio y abonar a la UNSa el 3% sobre las ventas de los productos fabricados con dicho proceso durante 4 años desde la fecha de comienzo de la producción de cada uno de los productos . Vencido este plazo se reducirá al 1,5% sobre ventas netas en ambos casos.

Queda entendido que este pago debe ser efectuado por la empresa en forma semestral en función de la ejecución de este convenio.

Las sumas resultantes de las regalías pactadas serán depositadas a la orden de la UNSa, la que se compromete a revertirlos en subsidios a favor del INIQUI para la investigación en el área de las tecnologías de los alimentos.

CONFIDENCIALIDAD

4)-La UNSa se compromete a no revelar ninguna información relacionada con este trabajo ni externa ni internamente. Los informes serán solo de conocimiento de los integrantes del grupo, del Director del INIQUI y de la Empresa.

5)-La Empresa igualmente se compromete a no revelar a terceros el procedimiento utilizado para la fabricación de los productos alimenticios. En particular no podrá revelar a terceros los detalles operativos del proceso de extrusión.

6)-Los productos alimenticios recibirán un nombre comercial de común acuerdo entre las partes y serán patentados por la UNSa dejando la utilización de la licencia en exclusividad para la Empresa.

7)-Si pasados dos años del patentamiento, la Empresa no hubiese utilizado para fines comerciales el producto patentado o discontinuara su comercialización por igual período de tiempo ,la UNSa podrá ofrecerlo a terceros.

8)-En el caso que se decida realizar alguna divulgación de carácter técnico y o científico de los productos será necesario el acuerdo expreso de las partes. En dicha publicación figurará el nombre de los autores, el INIQUI y la Empresa como lugares de trabajo.

DEL PERSONAL

9)-La UNSa designa al siguiente equipo de trabajo :



Ministerio de Cultura y Educación
Universidad Nacional de Salta

SECRETARIA DE COOPERACION TECNICA

BUENOS AIRES 177 — 4400 SALTA
REPUBLICA ARGENTINA

Ing. Antonio Bonomo (Fac. de Ingeniería).

Lic. María Isabel Margalef (Fac. Cs. de la Salud).

Ing. Ramón Corimayo (Fac. de Ingeniería).

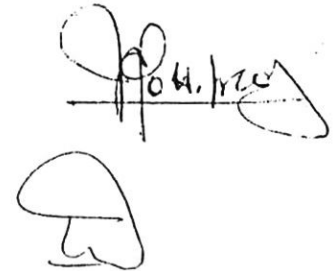
La relación formal con la Empresa será supervisada por el :

Dr. Juan Carlos Gottifredi.

---: En prueba de conformidad se firman tres (3) ejemplares de un solo tenor y el **ANEXO N°1** a un mismo efecto, en Salta, Provincia de Salta, el 29 de Agosto de mil novecientos noventa y seis.



C.P.N. MARGISO RAMON GALLO
RECTOR





Ministerio de Cultura y Educación
Universidad Nacional de Salta

SECRETARIA DE COOPERACION TECNICA

BUENOS AIRES 177 — 4400 SALTA
REPUBLICA ARGENTINA

ANEXO N°1

COMPROMISOS DE LAS PARTES

1)-La UNSa a través del INIQUI con el grupo de trabajo designado se compromete a realizar las tareas indicadas en el siguiente plan de trabajo, a partir de la firma del presente convenio:

a)-Estudio de las condiciones operativas del extrusor, utili-zando como alimentación descarte de poroto previamente acondicionado.

Se estima necesaria la realización de aproximadamente 16 expe-riencias de extrusión para lo cual se requerirán 500 Kg. de materia prima libre de materiales extraños, 30 lt. de aceite comestible, colorantes solubles en aceite y en agua térmicamente resistentes en cantidades a estipular, 5 Kg. de sal de mesa y 2 Kg. de condimentos a especificar oportunamente.

b)-Se realizarán las siguientes determinaciones físico-químicas y biológicas.

N° de Determinaciones Estimadas por Triplicado

*H.de Carbono Dos (2) por cada variedad de poroto procesado.

*Grasa "

*Proteína "

*Cenizas "

*Fibra "

*Taninos "

*Actividad Ureásica Una (1) por cada prueba de extrusión.

*Humedad "

*Densidad Una (1) por cada extrusión en la que se modifiquen sustancialmente las condiciones operativas.

5



Ministerio de Cultura y Educación
Universidad Nacional de Salta

SECRETARIA DE COOPERACION TECNICA

BUENOS AIRES 177 - 4400 SALTA
REPUBLICA ARGENTINA

Una(1) en cada etapa de transformación de la materia prima que lo requiera.

*Aflatoxinas Sobre materias primas y producto procesado de acuerdo a los resultados que se obtengan.

*Determinaciones
 Biológicas A determinar según los resultados que se obtengan en las primeras experiencias.

Estas determinaciones serán realizadas sobre los materiales obtenidos en planta piloto de alimentos de la UNSa.

Durante y una vez completado el montaje de la línea de producción, se realizarán en las etapas del mismo que lo requieran con el objeto de fijar las condiciones operativas las determinaciones analíticas que se indican :

*Actividad Ureásica.

*Densidad.

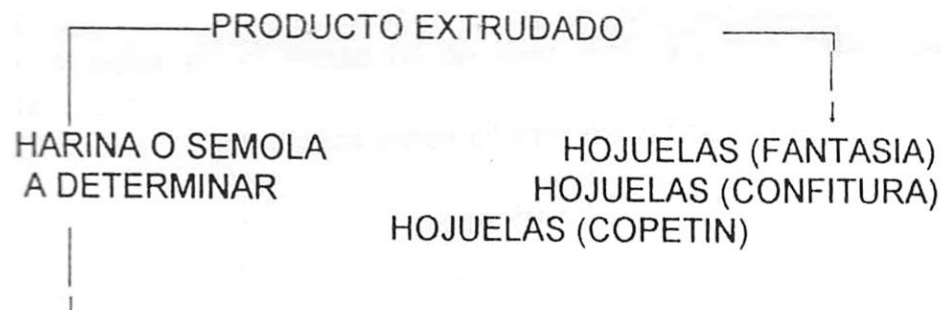
*Aflatoxinas.

*Humedad.

c)-Estudiar las aplicaciones del o de los productos obtenidos en diferentes preparaciones alimenticias, con el objeto de fijar pautas para su utilización en el destino final.

Se requerirán distintos alimentos para determinar las aplicaciones de los productos obtenidos por extrusión.

El siguiente esquema ilustrativo indica las diferentes vías a seguir :



PREPARACIONES ALIMENTICIAS



Ministerio de Cultura y Educación
Universidad Nacional de Salta

SECRETARIA DE COOPERACION TECNICA

BUENOS AIRES 177 - 4400 SALTA
REPUBLICA ARGENTINA

d)-Evaluar sensorialmente las aplicaciones obtenidas.

e)-Preparación del proyecto técnico que contemple los medios físicos requeridos para la producción de los alimentos que se hayan definido como satisfactorios en las etapas anteriores, (la ingeniería de detalle con excepción a la referente al equipo de extrusión o a algún equipo de producción no standard que pueda ser eventualmente requerido, será provista por la empresa).

f)-Entrenamiento del personal a cargo de las etapas consideradas críticas en el proceso.

El tiempo estimado para los estudios de esta etapa se encuentra indicado en el diagrama adjunto.

g)-La Empresa se compromete hacer llegar en tiempo y en forma a convenir los compuestos químicos requeridos para la realización de las determinaciones analíticas indicadas como así también los recursos requeridos en los puntos anteriores para la concreción de las metas propuestas.

h)-La Empresa debe fijar según su criterio, el volumen de producción requerido por año para el diseño del proceso.

i)-La Empresa se compromete a la realización de la entrega mensual de las becas estipuladas a los profesionales designados durante los cinco meses en que se estima la duración del presente trabajo, y del pago al personal auxiliar requerido (Ver plan de financiación).

Como así también, suministrar los fondos necesarios para el pago de los análisis indicados en el inciso b) de este **Anexo**, que deban ser realizados en otros laboratorios.

El detalle de los costos antes citados se indica a continuación:



Ministerio de Cultura y Educación
Universidad Nacional de Salta

SECRETARIA DE COOPERACION TECNICA

BUENOS AIRES 177 - 4400 SALTA
REPUBLICA ARGENTINA

PRESUPUESTO Y PLAN DE FINANCIACION

1.1	Personal Científico y Técnico	10200 \$
1.2	Bienes Consumibles	1550 \$
1.3	Servicios Realizados por Terceros	2150 \$
1.4	Comunicaciones-Fotocopias	400 \$
1.5	Viaje y Estadía Para Selección de Equipamiento	1500 \$
1.6	Imprevistos	2000 \$
Total		17700 \$

COMPOSICION

1.1	a)	3 Becas de investigación de 3000\$/c.u.	9000 \$
	b)	Pago a técnicos auxiliares para tareas relacionadas con la evaluación sensorial	600 \$
	c)	Pago a técnicos auxiliares para tareas en planta piloto	600 \$
1.2	a)	Compra de productos alimenticios para desarrollo de aplicaciones independientes de los indicados en el punto a) anexo N° 1	1050 \$
	b)	Compra de reactivos químicos	500 \$
1.3	a)	Pago a terceros para realización de determinaciones biológicas y aflatoxinas	1300 \$
	b)	Confección de planos	750 \$
1.4	a)	Comunicaciones-Fotocopias	400 \$
1.5	a)	Viaje y estadía para selección de equipamiento a nivel industrial	1500 \$
1.6	a)	Imprevistos que pueden generarse en el transcurso de la investigación	2000 \$



Ministerio de Cultura y Educación
Universidad Nacional de Salta

SECRETARIA DE COOPERACION TECNICA

BUENOS AIRES 177 - 4400 SALTA
REPUBLICA ARGENTINA

PLAN DE FINANCIACION

		1° Mes	2° Mes	3° Mes	4° Mes	5° Mes	Total
1.1	a)	1800 \$	1800 \$	1800 \$	1800 \$	1800 \$	9000 \$
	b)	////	200 \$	200 \$	200 \$	////	600 \$
	c)	120 \$	120 \$	120 \$	120 \$	120 \$	600 \$
1.2	a)	263 \$	263 \$	262 \$	262 \$	////	1050 \$
	b)	////	250 \$	250 \$	////	////	500 \$
1.3	a)	////	200 \$	700 \$	200 \$	200 \$	1300 \$
	b)	////	250 \$	250 \$	250 \$	////	750 \$
1.4	a)	////	100 \$	100 \$	100 \$	100 \$	400 \$
1.5	a)	////	////	1500 \$	////	////	1500 \$
1.6	a)	A determinar 2000 \$					2000 \$
Total		2183 \$	3183 \$	5182 \$	2932 \$	4220 \$	17700 \$



Ministerio de Cultura y Educación
Universidad Nacional de Salta

BUENOS AIRES 177 - 4400 SALTA (R. A.)

Programación de las actividades

Actividades	Semana 1	Semana 2	Semana 3	Semana 4	Semana 5	Semana 6	Semana 7	Semana 8	Semana 9	Semana 10	Semana 11	Semana 12	Semana 13	Semana 14	Semana 15	Semana 16	Semana 17	Semana 18	Semana 19	Semana 20
Estudio de las condiciones operativas	→	→	→	→	→	→	→	→												
Determinaciones físico-químicas y biológicas			→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→
Aplicaciones alternativas en preparaciones tradicionales			→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→						
Evaluación sensorial de las preparaciones				→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→					
Elaboración del recetario												→	→	→	→	→	→	→	→	→
Preparación del proyecto técnico				→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→					
Compra del equipamiento de planta	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→					
Supervisión de la instalación y puesta a punto									→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→