



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.

