

2015

**Acuerdo complementario al convenio la Universidad de la
República (Facultad de Agronomía) y la Intendencia
Municipal de Montevideo (Comisión Administradora del
Mercado Modelo)**

En la ciudad de Montevideo el día 27 del mes de diciembre del año 2002 se reúnen la Universidad de la República (Facultad de Agronomía) representada por el Rector Ing. Rafael Guarga y la Intendencia **Municipal de Montevideo (Comisión Administradora del Mercado Modelo en adelante IMM-CAMM)**, representada por el Director Ing Agr Carlos Pérez Arrarte a efectos de suscribir el presente **ACUERDO COMPLEMENTARIO al CONVENIO MARCO** celebrado entre ambas partes según las siguientes estipulaciones:

Primero: Los objetivos del presente convenio son los siguientes:

1. que –por encargo de la CAMM- la Facultad de Agronomía realice determinaciones analíticas en papas comercializadas en el Mercado Modelo. Dichas determinaciones permitirán ajustar metodologías de trabajo, calibrar equipos y proveerán resultados exploratorios para la formulación de un proyecto conjunto.
2. que ambas instituciones formulen un proyecto de trabajo conjunto que permita desarrollar un programa de seguimiento y control de contaminantes derivados de agroquímicos, en frutas y hortalizas comercializadas a nivel mayorista.

Segundo: La responsabilidad técnico-científica de los trabajos que se desarrollen en ejecución de este Acuerdo Complementario estarán a cargo de la Unidad de Tecnología de los Alimentos de la Facultad de Agronomía. A efectos de la ejecución del plan de trabajo que se anexa a este Acuerdo y que forma parte integrante del mismo, dicha Unidad aportará el equipo técnico de investigadores responsables de las determinaciones químicas, los equipos y las facilidades disponibles en la misma mencionada

Tercero: En el marco de lo dispuesto en el artículo 1, inciso 1 de este Acuerdo, la CAMM aportará las muestras de papas que se analizarán, información sobre los

ANEXO

Plan de Trabajo para el período 1º de Julio al 31 de Diciembre de 2002

1. Investigación exploratoria de agroquímicos en papas

Objetivo: Realizar determinaciones analíticas en papas comercializadas en el Mercado Modelo, que permitan ajustar metodologías de trabajo, calibrar equipos y provean resultados exploratorios para la formulación de un proyecto conjunto.

Actividades: El trabajo se focaliza en papa. Se relevarán los agroquímicos (específicamente carbamatos) que se utilizan en base a información secundaria y de campo. Se tomará una muestra semanal, testeando la papa durante un período de 8 semanas, proveniente de productores identificados. Los análisis se llevarán a cabo en la Unidad de Tecnología de Alimentos, Facultad de Agronomía.

Resultados: Se producirá un informe de avance a la 4ª semana del inicio de la ejecución, y otro al final de la 12ª de y iniciado el trabajo.

Responsabilidades: La Unidad de Tecnología de Alimentos, Facultad de Agronomía, aportará a la ejecución del plan de trabajo los investigadores responsables de las determinaciones químicas, equipos y facilidades disponibles en la Unidad mencionada. La CAMM aportará las muestras de papas que se analizarán, información sobre los agroquímicos y un monto de hasta \$20000 (pesos veinte mil) para la adquisición de materiales necesarios para los análisis como solventes, fases sólidas para extracción de carbamatos y una columna de HPLC específica para carbamatos, así como para el mantenimiento del HPLC.

2. Formulación de un proyecto de investigación.

Objetivo: Producir una propuesta de investigación y acción para desarrollar un programa de seguimiento y control de contaminantes derivados de agroquímicos, en frutas y hortalizas comercializadas a nivel mayorista.

Actividades: Escribir un proyecto terminado y presentarlo en una fuente adecuada.

Responsabilidades: Compartidas entre la Unidad de Tecnología de Alimentos y la CAMM

agroquímicos y un monto de hasta \$20000 (pesos veinte mil) para la adquisición de materiales necesarios para los análisis como solventes, fases sólidas para extracción de carbamatos y una columna de HPLC específica para carbamatos, así como para el mantenimiento del HPLC.

Cuarto: Los derechos de patente que pudieran derivarse de la ejecución de los trabajos serán registrados por las partes como co-titulares.

Quinto: La difusión a terceros de los trabajos realizados en común no se podrá hacer sin el consentimiento previo de la otra parte.

Sexto: Este acuerdo tendrá una duración de seis meses conforme a lo establecido en el Anexo ya referido salvo que alguna de las partes exprese de manera fehaciente su interés de terminarlo con anterioridad.



RAFAEL GUARGA
RECTOR

