

6024 -

100530-000048-12



UNIVERSIDAD DE LA REPÚBLICA URUGUAY

UNIVERSIDAD DE LA REPÚBLICA- FACULTAD DE QUÍMICA Y LA UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA.

En la ciudad de Montevideo, a los catorce días del mes de junio del año dos mil dieciocho, Por una parte la Universidad de la República-Facultad de Química con domicilio en la ciudad de Montevideo, en la calle 18 de Julio 1824 piso 1, quien es representada en este acto por su Rector Dr. Roberto Markarian y la Decana Dra. María H Torre, (en adelante: la UDELAR-FQ ), Por otra parte la Universidad Tecnológica (en adelante: la UTEC), con domicilio en Avda. Italia 6201, quien es representada en este acto por el Consejo Directivo Central Provisorio, Dr. Rodolfo Silveira, Dr. Pablo Chilbroste y Lic. Graciela Do Mato, acuerdan en celebrar el siguiente Convenio:

CLÁUSULA 1ª: ANTECEDENTES.-

- 1) Con fecha 29 de mayo de 2013, las partes celebraron un convenio marco de actuación que justifica la celebración del presente convenio.
2) La UTEC es un organismo público creado por la ley N° 19.043, de 28 de diciembre de 2012, que tiene entre sus cometidos específicos contribuir al desarrollo sustentable del país, formar profesionales con un perfil creativo y emprendedor, acrecentar, difundir y promover la cultura a través de la investigación y la extensión, promover la innovación tecnológica y formar profesionales en las diversas áreas del conocimiento tecnológico.
3) La UTEC se encuentra llevando adelante sus primeras carreras, entre las cuales se encuentran la Licenciatura en Análisis Alimentario (en adelante la "Carrera"), para lo cual entiende conveniente contar con el apoyo de docentes de la Facultad de Química de materias vinculadas a dicha carrera.
4) La UDELAR-FQ, a través de su Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, tiene la capacidad y personal docente para colaborar con la UTEC para el mejor comienzo de la carrera referida.

CLÁUSULA 2ª: OBJETO.-

Por este convenio, la UDELAR-FQ, a través de su Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CYTAL), realizará el apoyo a la creación e implementación de una unidad curricular: ENOLOGIA Y BEBIDAS FERMENTADAS para la Licenciatura en Análisis Alimentario de la UTEC, de acuerdo al programa de contenidos que las partes acuerdan entre sí y se adjunta en el Anexo I, a este convenio específico.

Las actividades incluirán: diseño de contenidos de las clases teóricas, dictado de clases

Handwritten signatures and initials on the left margin.



teóricas, diseño y dictado de talleres teórico-prácticos. De manera previa será designado por la UDELAR-FQ los docentes de CYTAL encargados de la coordinación e implementación de las actividades previstas para cada una de las dos unidades curriculares y de la designación de los docentes que se encargarán del dictado de los cursos teórico prácticos de las dos unidades curriculares. Los docentes de CYTAL se comprometen también a realizar la evaluación de la actuación de los estudiantes inscriptos a la asignatura, en cada una de las instancias previstas por el sistema de evaluación utilizado por la UTEC: tutorías, parciales, exámenes, teórico-prácticos, informes prácticos, actuación en clase y supervisar a distancia a razón de dos (2) horas por semana.

**CLÁUSULA 3ª: CONTRAPRESTACIÓN.-**

Como contrapartida por los servicios de complementación docentes referidos, la UTEC abonará a la UDELAR-FQ la suma de:

- \$ 336.000 (pesos uruguayos trescientos treinta y seis) destinados a la asignatura de "Enología y Bebidas Fermentadas", más el 11% en concepto de gastos de administración (\$41.612 pesos uruguayos treinta y cinco mil doscientos).

Dicho pago será realizado por la UTEC a partir de los 10 días, hábiles de firmado el convenio a la cuenta corriente BROU N° 184 015257 de UDELAR – Facultad de Química. Dicha transferencia oficiará de constancia del pago realizado. En caso de renovación del convenio, el monto será ajustado de acuerdo al porcentaje de ajuste establecido por el Poder Ejecutivo para el salarios de los funcionarios públicos.

**CLÁUSULA CUARTA.- PARTICIPACIÓN DE TERCEROS**

Ambas partes, de común acuerdo, podrán solicitar la participación de otros organismos públicos o privados para elaborar, ejecutar y evaluar el presente programa y/o proyectos. A tales efectos se apoyarán mutuamente en las gestiones que deban realizarse ante organismos nacionales e internacionales y ante entidades públicas y/o privadas nacionales y del extranjero.

**CLÁUSULA QUINTA: COMISION DE SEGUIMIENTO.-**

Se nombrará una Comisión de Seguimiento, que estará integrada por un representante de cada parte, que tendrá como cometidos los siguientes:

- Proponer a sus respectivas autoridades, soluciones a las eventuales situaciones imprevistas que pudieren surgir en la ejecución del presente convenio.
- Vigilar la observancia de las obligaciones asumidas por las partes.
- Realizar informe de evaluación de todas las etapas.



**CLÁUSULA SEXTA: EQUIPAMIENTO.-**

Los bienes y/o equipos aportados por una parte en un proyecto de investigación común serán siempre de su propiedad. La propiedad de los bienes o equipos adquiridos o construidos en el marco del proyecto común será determinada en cada caso. En caso de que cada parte aporte bienes para los proyectos en común se realizará un inventario al inicio para determinar los bienes que aporta cada una de las partes.

**CLÁUSULA SEPTIMA: CONFIDENCIALIDAD Y PUBLICACIÓN DE RESULTADOS.-**

Cada una de las partes se compromete a no difundir, bajo ninguna circunstancia, las informaciones científicas o técnicas pertenecientes a la otra parte a las que haya podido tener acceso en el desarrollo de este proyecto, siempre que esas informaciones no sean de dominio público.

Los datos e informes obtenidos durante la realización de este proyecto, así como los resultados finales, tendrán carácter confidencial. Cuando una de las partes desee utilizar los resultados parciales o finales, en parte o en su totalidad, para su publicación como artículo, conferencia, etc., deberá solicitar la conformidad de la otra parte por escrito, a través de telegrama colacionado.

La otra parte deberá responder en un plazo máximo de treinta días hábiles comunicando su autorización, sus reservas o su disconformidad sobre la información contenida en el artículo o conferencia por el mismo procedimiento. Transcurrido dicho plazo sin obtener respuesta, se entenderá que el silencio es la tácita autorización para su difusión.

**CLÁUSULA OCTAVA: DERECHOS DE PROPIEDAD INTELECTUAL.-**

Respecto del registro de los eventuales derechos de propiedad intelectual generados en el marco de este proyecto, ninguna de las partes podrá solicitarlos a su favor, ni a favor de terceros ante los organismos estatales competentes nacionales o extranjeros. Sin perjuicio de que en caso de que ambas instituciones consideren la posibilidad de su registro, el porcentaje correspondiente a cada institución dependerá de su participación en el proyecto. No obstante, las partes se obligan a reconocer los derechos morales de los investigadores participantes de ambas instituciones, y a tener en cuenta la normativa legal general y la normativa universitaria específica en la materia.

**CLÁUSULA NOVENA: ENTRADA EN VIGOR Y DURACIÓN.-**

Este convenio entrará en vigencia el día de la firma del presente, fecha en que se inician las actividades de acuerdo al programa de contenidos que las partes acuerdan (Anexo I) y por el plazo de 1 año (un) renovable en forma automática por igual período, a menos que alguna de las partes exprese lo contrario en forma fehaciente, por escrito. *Para el caso de que opere la renovación automática deberá tenerse en cuenta lo establecido en la cláusula tercera, respecto del precio y el programa aprobado por ambas partes, de acuerdo a lo establecido en (Anexo I).*



**CLÁUSULA DECIMA: MODIFICACIÓN Y RESCISIÓN.-**

Las partes podrán modificar o rescindir el presente documento en cualquier momento por mutuo acuerdo. En particular, la UTEC podrá solicitar la renovación o la rescisión parcial en función de las necesidades de cada una de las Carreras de forma independiente. Cualquiera de las partes podrá, a su vez, rescindir el presente acuerdo comunicándolo por escrito a la otra parte con sesenta días de antelación. Esto no afectará de modo alguno los programas o actividades que se encuentren en ejecución, debiéndose acordar y coordinar en cada caso la forma en que se culminarán las mismas. Asimismo, el saldo que resulte por la no ejecución en su totalidad de la suma transferida por la UTEC en cumplimiento del presente convenio, quedará a disposición de la UTEC, la cual resolverá su destino.

Las disposiciones de las cláusulas 7ª y 8ª subsistirán después de la finalización o rescisión de éste convenio.

Y en prueba de conformidad, se firman tres ejemplares del mismo tenor en el lugar y fecha arriba indicados.

Dr. Roberto Markarian  
Rector  
UdelaR

Dra. María H. Torre  
Decana  
Facultad de Química

Dr. Rodolfo Silveira  
UTEC

Dr. Pablo Chilibroste  
UTEC

Lic. Graciela Do Mato  
UTEC

**Enología y Bebidas Fermentadas (UTEC Paysandú). Año 2018**  
**Total 44 horas de teóricos prácticos (+3 correc parcial y exámenes)**

Clase Teórica	Docente	Clase Práctica	Fecha	Modalidad	Horas
Origen de la enología moderna. Planificación antes de la vinificación. Introducción a la enobiotecnología.	F. Carrau		16/8/18	On line	18-20
Composición química de fruta y mosto.	E. Boido	Análisis básicos de control en uvas (Ac. T, pH, Densidad, Refractometría, N2). Análisis de mosto uva, manzana y cebada. HPLC, espectrofotometría, y métodos infrarrojos.	17/8/18	Paysandú	18 – 23 18-20: Teórico 20-23: Práctico
Proceso de Vinificación. Fenómenos bioquímicos prefermentativos. Vinificación en blanco.	E. Boido		30/8/18	Online	18 – 20
Microbiología y bioquímica de fermentación alcohólica. Tolerancia de las levaduras al etanol	F. Carrau	Ensayo de fermentación y degustación. Efectos de tamaño de inóculos, temperaturas, aireación, pH, YAN, etc.	31/8/18	Paysandú	18 – 23 18-20: Teórico 20-23: Práctico
Estabilidad fisicoquímica	L. Fariña	Métodos para análisis de aromas, sensorial y químicos.	15/9/18	Paysandú	18-19: Teórico 19-22: Práctico
Vinificación en Rosado y Tinto	E. Boido		20/9/18	Online	18– 20
1er Parcial			27/9/18		19

Fermentación maloláctica.	E. Boido		11/10/18	On line	19 - 22
Metabolismo de compuestos nitrogenados y otros nutrientes claves. Enología de mínima intervención.	F. Carrau		12/10/18	On line	18 - 20
Aromas	E. Dellacassa		25/10/18	Online	19 - 22
<i>Brettanomyces/Dekkera</i> . Plan de elaboración de un vino.	G. Pérez V. Martín	Recuento de levaduras viables, no viables, medios de cultivo. Elaboración de un vino. Análisis del mosto. Inoculación de levaduras. Programa de seguimiento de la fermentación.	26/10/18	Paysandú	18 - 22  18-20: Teórico 20-22: Práctico
Dinámica y crianza de Polifenoles	E. Boido		8/11/18	Online	18 - 20
Autólisis de levaduras	K. Medina V. Martín	Análisis fisicoquímicos en los vinos terminados.	9/11/18	Paysandú	18 - 23  18-19: Teórico 19 -23: Práctico
Nutrición y Salud. La industria de jugos de frutas y fermentados, oportunidades en el Uruguay de hoy.	F. Carrau y E. Dellacassa	Degustación y evaluación del vino producido. Evaluación de calidad de vinos y otras bebidas fermentadas.	23/11/18	Paysandú	18 - 23  18-20: Teórico 20-23: Práctico
2do Parcial			13/12/18		19
Examen			20/12/18		19