

CONVENIO EXCLUSIVO
por
Orden de Trabajo Sobre
"CURSO DE CAPACITACION PARA INSPECTORES BROMATOLOGICOS"

En la ciudad de Neuquén, a los 09 días del mes de junio del año 2014, entre la MUNICIPALIDAD DE JUNÍN DE LOS ANDES, en adelante el MUNICIPIO representado en este acto por su Intendente, Sr. Juan Domingo Linares, con domicilio en Gines Ponte y Don Bosco de la Ciudad de Junín de los Andes, Neuquén; y el INTI Neuquén, con domicilio en el Mercado Concentrador de Neuquén, Ruta 7 Km. 5, representado en este acto por su Director, Ing. Ángel Casabona, DNI: 8.503.643, acuerdan suscribir el presente **Convenio Exclusivo por Orden de Trabajo**, que se registrá por las siguientes cláusulas:

PRIMERA: OBJETO

El presente CONVENIO tiene por objeto ordenar los esfuerzos comunes de las partes a fin de implementar las acciones de capacitación teórico-prácticas, denominada "CURSO DE CAPACITACION PARA INSPECTORES BROMATOLOGICOS" cuyos contenidos mínimos, modalidad y costos se adjuntan en el ANEXO 1.

SEGUNDA: RESPONSABILIDAD

El INTI será responsable de llevar a cabo las diferentes acciones de formación, enmarcados en la promoción de la capacitación y jerarquización técnica de los trabajadores del estado, en particular los inspectores municipales, buscando potenciar su rol como verificador e impulsor de la inocuidad alimentaria.

TERCERA: EL MUNICIPIO será responsable de la convocatoria y selección de los participantes del presente programa con la finalidad de fortalecer las capacidades técnicas del estado.

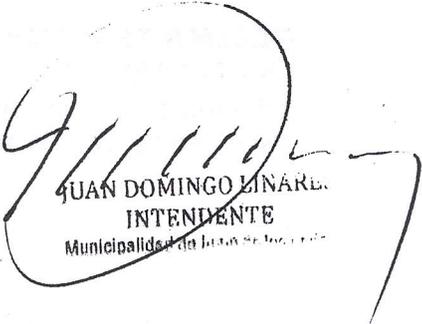
CUARTA: EL MUNICIPIO proporcionará al INTI el espacio físico adecuado para el desarrollo de las actividades.

QUINTA: El INTI, a través de su Unidad de Extensión San Martín de los Andes, velará en todo momento por la calidad de las actividades de capacitación comprometidas.

SEXTA: EL MUNICIPIO podrá realizar un seguimiento sobre las actividades comprendidas en el presente acuerdo, pudiendo revisar el estado de ejecución y la eficiencia de los servicios ejecutados por el INTI. A tal efecto, podrán requerirse informes verbales, escritos, reuniones, visitas al INTI en el lugar en que éste desarrolle la actividad.

SÉPTIMA: COSTOS DE LOS TRABAJOS

Los aranceles por los trabajos se consignan en el ANEXOS I.
Los mismos se constituyen de la siguiente manera:


JUAN DOMINGO LINARES
INTENDENTE
Municipalidad de Junín de los Andes

Honorarios profesionales: surge de calcular la cantidad de horas profesionales que los él/los representantes del INTI se abocarán al desarrollo de las etapas mencionadas en el ANEXO I, se toma como valor hora el correspondiente al profesional junior vigente al momento del dictado de la capacitación.

Viáticos: los viáticos correspondientes al personal serán abonados por INTI.

Movilidad: los gastos de combustible que surgen de la asistencia realizada serán abonados por el Municipio.

Materiales: se detallan en el ANEXO I los materiales necesarios para llevar a cabo la actividad, los cuales deberán ser proporcionados por la Municipalidad.

OCTAVA: DISPONIBILIDAD DE DATOS Y RESULTADOS.

Las partes se comprometen, durante los procesos de cooperación y asistencia y luego de finalizadas éstas, a replicar y compartir las experiencias con la comunidad y con aquellos que requieran tanto de los resultados en sí, como de la experiencia en su conjunto. Deberá mencionarse cuando correspondiere el nombre de la entidad que suministra la información.

NOVENO: PROPIEDAD DE LOS BIENES.

La publicación de los trabajos realizados entre el INTI y el Municipio será llevada a cabo requiriéndose el acuerdo expreso de ambas partes, que tendrán la posibilidad de utilizar y publicar los trabajos de cualquier manera y por cualquier medio, sin limitarse y sin necesidad de pedir autorización a los autores, ellos sin perjuicio del respeto a la integridad de las obras comprendidas y la inclusión del nombre del autor en toda utilización.

DECIMA: DE LA NO EXCLUSIVIDAD.

Este Convenio no limita el derecho de las partes a la formalización de acuerdos similares con otras entidades interesadas en fines análogos.

DECIMA PRIMERA: VIGENCIA.

El presente convenio tendrá vigencia entre el 15 de junio de 2014 y el 31 de Diciembre de 2014. La finalización del mismo deberá ser informada por cualquiera de las partes mediante nota con no menos de 30 días corridos de antelación.

DECIMA SEGUNDA: RESCISIÓN.

Ambas partes podrán rescindir el presente CONVENIO previa notificación fehaciente a la otra con una antelación no menor a TREINTA (30) días corridos, sin que ello genere derecho de indemnización o resarcimiento alguno a favor de las partes. La rescisión no alcanzará a los trabajos en ejecución, los que se cumplirán íntegramente así como el pago de las facturas correspondientes o pendientes de pago por los trabajos efectivamente concluidos.

DÉCIMA TERCERA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS.

LAS PARTES interpretarán y aplicarán el presente Convenio de conformidad a los principios de la buena fe contractual y se comprometen a solucionar sus divergencias en forma amistosa.

Introducción a la calidad e inocuidad alimentaria: Introducción a la problemática alimentaria. Calidad e inocuidad alimentaria. Definiciones de alimentos. Alimentos genuinos, alterados, adulterados, contaminados y falsificados. Grupos de alimentos: clasificación según el riesgo.
Definición de manipulador de alimentos.
Actividades autoevaluativas

Segunda jornada

Rotulado de alimentos envasados. Alimentos que se deben rotular. Declaración de nutrientes.
Resolución de casos reales. Actividades autoevaluativas

Peligros y riesgos. Contaminación de alimentos: física, química y biológica. Contaminación cruzada.
Conceptos microbiológicos generales. Concepto de Infección e intoxicación alimentaria. Etas, principales agentes, prevención.

Tercera Jornada

Buenas Prácticas Agropecuarias

Cuarta Jornada

POES (Resol. Senasa 233/98)
MIP

Quinta y Sexta Jornada

BPM (Resolución GMC 80/96)
Lista de verificación para BPM (Disposición N° 1930/95 ANMAT).

Séptima Jornada

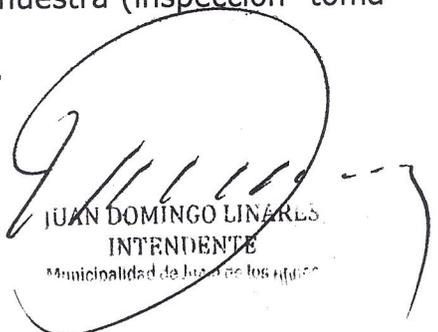
Diagrama de flujo
Lay Out
Control de alimentos en tránsito: Puesto de Bromatología.
Certificados y precintos.
Habilitaciones de tránsito.

Octava Jornada

Inspección de locales gastronómicos.
Inspección de locales para la venta de carnes
Inspección de locales habilitados para la venta de productos de panadería
Resolución de casos prácticos

Novena Jornada

Control de temperaturas (equipos, almacenamiento, cocción), termómetros,
Disposición interna en el vehículo.
Procedimientos para la toma de temperatura. Toma de muestra (inspección- toma de muestra - transporte - laboratorio).
Trabajo con el establecimiento con los resultados del lab.


JUAN DOMINGO LINARES
INTENDENTE
Municipalidad de Buenos Aires

Actividad en conjunto con el Laboratorio de Calidad Agroalimentaria de INTI SMA

Décima Jornada

Rol del inspector de bromatología (del inspector al auditor). Fundamentos de la tarea.

Modos de procedimientos: inspección de rutina, denuncia, acta contravencional, intervención de mercadería, Toma de muestra y decomiso.

Confección de actas - Análisis de casos

Actividades del inspector. Inspección tradicional - verificaciones

Planilla para evaluación de establecimientos y locales

Undécima Jornada

Visita teórico - práctica a establecimiento comercial.

Discusión y conclusiones de lo observado durante la visita realizada.

Evaluación para los participantes.

Encuesta de satisfacción del usuario.

NORMAS DE REFERENCIA:

Código Alimentario Argentino.

Reglamento Técnico MERCOSUR N° 80/96.

Procedimientos Operativos Estandarizados de Sanitización (POES) Norma I IRAM-ISO 14203:2004.

Buenas Prácticas de Manufactura en Servicios de Alimentos Norma IRAM-ISO 14201:2001.

Buenas Prácticas de Manufactura Norma IRAM-ISO 14102:2001.

Legislación en material alimentaria del Municipio de Junín de los Andes.

Legislación en material alimentaria de la Provincia de Neuquén.