► 2018

AÑO DEL CENTENARIO

DE LA REFORMA UNIVERSITARIA

MENDOZA, 18 ABR. 2018

VISTO:

El Expediente CUY:0027927/2017, donde la Secretaría de Ciencia, Técnica y Posgrado del Rectorado eleva, a través de la Secretaría de Relaciones Institucionales, Asuntos Legales y Administración del Rectorado, las actuaciones correspondientes al Convenio Específico suscripto entre esta Universidad, la Corporación Vitivinícola Argentina y la Fundación Universidad Nacional de Cuyo, y

#### **CONSIDERANDO:**

Que el presente Convenio tiene como objetivo desarrollar actividades conjuntas para incentivar la formación de posgrado en el marco de investigaciones que aborden temas estratégicos priorizados para el sector vitivinícola argentino.

Que la Dirección General de Presupuesto del Rectorado comunica que los fondos para atender dicha erogación han sido reservados mediante el NUI Nº 680/2018.

Por ello, atento a lo expuesto, el Dictamen N° 230/2018 de la Dirección de Asuntos Legales, con el aval de la Dirección General de Presupuesto del Rectorado, lo establecido en el Artículo 27, Incisos 1) y 8) del Estatuto Universitario, la Ordenanza N° 47/2008-C.S., y en ejercicio de sus atribuciones,

### EL RECTOR DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO RESUELVE:

ARTÍCULO 1°.- Aprobar el Convenio Específico suscripto entre esta Universidad, la CORPORACIÓN VITIVINÍCOLA ARGENTINA y la FUNDACIÓN UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO, el cual tiene como objetivo desarrollar actividades conjuntas para incentivar la formación de posgrado en el marco de investigaciones que aborden temas estratégicos priorizados para el sector vitivinícola argentino, cuyo texto obra en el Anexo I que, con NUEVE (9) hojas, forma parte de la presente resolución.

ARTÍCULO 2°.- Atender el gasto emergente de lo dispuesto en la presente resolución con fondos reservados por el NUI N° 680/2018, que deberán ser imputados de la siguiente manera: R-9097-092-001-000-16-05-11-00-02-00-5-1-6-0000-1-21-3-5.

ARTÍCULO 3°.- Comuníquese e insértese en el libro de resoluciones.

Abog. Víctor Enrique IBAÑEZ ROSAZ Secretario de Belaciones Institucionales, Asuntos Legales y Administración Universidad Nacional de Cuyo

RESOLUCIÓN Nº 126/1

COVIAR-FUNC-UNCUYO especif. (Convenios)

RECTOR DO

Ing Ag Danie Ricardo PIZZI Rector Universidad Nacional de Cuyo









## CONVENIO ESPECÍFICO ENTRE UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO, CORPORACIÓN VITIVINÍCOLA ARGENTINA Y FUNDACIÓN UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO

# PROGRAMA DE COFINANCIAMIENTO UNCUYO-COVIAR DE INCENTIVOS A LA INVESTIGACIÓN Y FORMACIÓN DE POSGRADO PARA EL SECTOR VITIVINÍCOLA ARGENTINO

Entre la UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO, en adelante LA UNCUYO, con domicilio en Centro Universitario, Sede Rectorado (Edificio Nuevo), Ciudad de Mendoza, Provincia de Mendoza, por una parte, representada por su Rector, Ing. Agr. Daniel Ricardo PIZZI, la CORPORACIÓN VITIVINICOLA ARGENTINA, en adelante LA COVIAR, con domicilio en Sarmiento 199, 4º piso, of. 452, Ciudad de Mendoza, Provincia de Mendoza, representada por su Presidente, el Enol. Ángel Andrés LEOTTA, y la FUNDACIÓN UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO, con Personería Jurídica Nº 1219, autorizada por Resolución Nº 699 del 20 de abril de 1981, con domicilio en Centro Universitario, Sede Rectorado, Ciudad de Mendoza, Provincia de Mendoza, representada en este acto por su Director Ejecutivo, Lic. Alberto MARENGO, en adelante LA FUNDACIÓN, acuerdan celebrar el presente Convenio Específico, sujeto a las siguientes cláusulas:

#### Antecedentes

El presente Convenio Específico tiene como objeto vincular a las instituciones mencionadas a través del trabajo conjunto en el marco de las relaciones de colaboración entre LA UNCUYO y LA COVIAR.

Entre dichas relaciones de colaboración, LA UNCUYO participa en la Comisión Asesora de la Asociación Ad Hoc de Investigación, Desarrollo e Innovación (Asociación IDi-COVIAR), Unidad Ejecutora de LA COVIAR encargada de articular, priorizar, promocionar y fomentar programas, proyectos y acciones destinados a facilitar la generación, difusión y transferencia de tecnología e innovación de procesos y productos, en la cadena vitivinícola, como estrategia transversal para el logro de los objetivos del Plan Estratégico Argentina Vitivinícola 2020 –PEVI.

Tales objetivos, requieren promover y fortalecer la sinergia entre el sector privado y el sistema científico-tecnológico nacional y local, a fin de generar conocimientos e innovaciones para mejorar la competitividad integral del aglomerado vitivinícola con sostenibilidad económica, social y ambiental.

#### PRIMERA: OBJETO.

Teniendo en vistas la finalidad de profundizar la sinergia entre la entidad académica y el sector vitivinícola y considerando que LA UNCUYO dispone de tesistas de posgrado y equipos de investigación con la posibilidad de aportar a la generación de conocimientos vinculados a las demandas del sector, LA UNCUYO y LA COVIAR, esta

RECTORADO







última a través de su Asociación Ad Hoc de Investigación, Desarrollo e Innovación, definen como acción específica a realizar en conjunto, incentivar la formación de posgrado en el marco de investigaciones que aborden temas estratégicos priorizados para el sector vitivinícola argentino. De este modo, se promoverá el desarrollo de tesis de posgrado ligadas a proyectos de investigación que respondan a temáticas priorizadas para la vitivinicultura nacional, con el objetivo de generar conocimiento y desarrollos tecnológicos innovadores transferibles al sector vitivinícola argentino.

El objetivo descripto en esta cláusula se llevará a cabo mediante la cooperación de ambas instituciones.

Los temas de investigación que comprenderá la convocatoria y para los que se podrán presentar proyectos, surgirán a partir del listado de temas de investigación priorizados definidos por las partes en el Anexo I.

#### SEGUNDA: ÁREAS INVOLUCRADAS. COORDINADORES.

Las partes acuerdan que la ejecución de este convenio se realizará a través de la Coordinación de la Asociación Ad Hoc de Investigación, Desarrollo e Innovación (Asociación IDi-COVIAR), por parte de LA COVIAR, y de la Secretaría de Ciencia, Técnica y Posgrado y del Área de Vinculación Tecnológica y Socio-Productiva de la Secretaria de Desarrollo Institucional y Territorial, por parte de LA UNCUYO.

LA COVIAR designa a Virginia Furlani, DNI N° 24.928.834 como coordinadora del presente Convenio Específico. Por su parte, LA UNCUYO designa al Coordinador de Posgrado de la Secretaria de Ciencia, Técnica y Posgrado, José Vargas, DNI N° 16.075.167 o quien lo sucediera en su función, como coordinador del presente.

#### TERCERA: FINANCIAMIENTO. ASPECTOS ECONÓMICOS.

LA UNCUYO y LA COVIAR se comprometen a aportar la suma de PESOS CUATROCIENTOS MIL (\$ 400.000) cada una, reuniendo un monto total de PESOS OCHOCIENTOS MIL (\$800.000) para el financiamiento de las propuestas aprobadas.

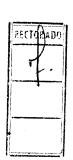
En virtud del presente Convenio Específico, se financiarán hasta cinco (5) propuestas de "beca+proyecto" que resulten seleccionadas por el Comité de Selección, es decir, becas para la realización de tesis de posgrado ligadas a proyectos de investigación que faciliten el desarrollo de dichas becas, en las temáticas convocadas.

Este estímulo a la investigación y al posgrado se otorgará durante doce meses.

Cada una de las "beca+proyecto" aprobadas obtendrá un financiamiento total de hasta PESOS CIENTO SESENTA MIL (\$ 160.000), cuyo destino será: PESOS SESENTA MIL. (\$ 60.000) para la beca y de hasta PESOS CIEN MIL (\$ 100.000) para gastos por la ejecución del proyecto. La suma destinada a la beca se distribuirá uniformemente a lo largo del año; reteniendo PESOS SEIS MIL (\$ 6.000) del monto total de gastos de ejecución del proyecto a ser efectivizados una vez presentado el manuscrito de tesis. Las partes acuerdan que LA FUNC, conforme a lo establecido por Ordenanza Nº 52/09-C.S. y Ordenanza Nº 34/14-C.S., administrará los fondos. En virtud de ello, se compromete a:

a) Designar como Responsable, en el marco de lo establecido en la presente cláusula a su Director Ejecutivo, Lic. Alberto Manuel Marengo y/o a quien lo reemplace en la

mencionada función.



Res. No







- b) Administrar, según lo acordado, los fondos del presente convenio y rendir cuenta en la forma, momento y oportunidad que corresponda, estableciendo la suma de PESOS VEINTIUN MIL DOSCIENTOS (\$ 21.200) en concepto de gastos administrativos, correspondiente al CUATRO POR CIENTO (4%) de los fondos que administre.
- c) Requerir la documentación y comprobantes necesarios para poder efectivizar las transferencias de fondos que correspondiere.

#### **CUARTA: OBLIGACIONES DE LAS PARTES.**

Son obligaciones de las partes:

- Definir en forma conjunta los temas de investigación priorizados, en base a la propuesta previamente elaborada detallada en Anexo I.
- Cancelar los aportes acordados en tiempo y forma.
- Realizar en forma conjunta la convocatoria a postulantes.
- Conformar un Comité de Selección para las propuestas presentadas, conformado por tres referentes de LA UNCUYO (dos titulares y un suplente) y tres de la Asociación de Investigación, Desarrollo e Innovación de COVIAR (dos titulares y un suplente), Comité que se podrá ampliar de acuerdo a los temas prioritarios presentados.
- Definir un reglamento para la convocatoria que identifique claramente los criterios de selección y ordenamiento de los postulantes.
- Realizar un adecuado seguimiento de los avances de la convocatoria y de la ejecución de los proyectos.
- Realizar conjuntamente una evaluación de los resultados obtenidos y proponer mejoras si fuese necesario.
- Resolver situaciones no previstas en el marco de la convocatoria.
- Realizar las acciones necesarias tendientes a darle continuidad en el tiempo al programa.

#### **QUINTA: CONDICIONES DE LOS POSTULANTES.**

Los postulantes serán estudiantes de carreras de posgrado impartidos por LA UNCUYO que se encuentren en etapa de desarrollo de su tesis, siempre que se prevea la realización de la tesis en el tiempo establecido de doce meses.

Deberán comprometerse a elaborar la tesis y ejecutar el proyecto, debiendo presentar un resultado final en el plazo del año que se encuentre beneficiado por el estímulo.

Deberán presentar una propuesta de proyecto que enmarque el desarrollo de la elaboración de la tesis a fin de considerar insumos, infraestructuras, servicios tecnológicos, etc, requeridos para el desarrollo del estudio.

En tal sentido, se considerarán especialmente aquellas propuestas que se encuentren insertas y/o cuyo director de tesis forme parte de equipos de investigación pertinentes. Asimismo, se priorizarán aquellos trabajos que evidencien vinculación y transferencia con el sector vitivinícola, identificando alguna o más modalidades de transferencia de resultados.\

RECTORADO .







#### SEXTA: TEMAS ESTRATÉGICOS VITIVINÍCOLAS.

Las entidades intervinientes definirán áreas estratégicas priorizadas para el sector vitivinícola argentino, conforme lo establecido en la cláusula Cuarta. Las áreas definidas se establecerán por acta firmada por los coordinadores del presente Convenio Específico, designados mediante la cláusula Segunda.

Los proyectos a postularse deberán generar conocimientos y/o desarrollos tecnológicos que aborden al menos una de las temáticas priorizadas.

#### SÉPTIMA: CONVOCATORIA A POSTULANTES.

Se realizará una convocatoria conjunta, de manera articulada entre la Coordinación de la Asociación IDi-COVIAR y la Secretaría de Ciencia, Técnica y Posgrado de LA UNCUYO.

A los fines de la convocatoria se realizarán las siguientes acciones:

- Definir los criterios de la convocatoria en cuanto a la selección y ordenamiento de los postulantes, así como los criterios de seguimiento y evaluación que deberán quedar explícitos en un Reglamento de Convocatoria.
- Planificar modalidades de difusión de la propuesta entre potenciales tesistas y equipos de investigación.
- Informar la presente propuesta a las respectivas comisiones de posgrado.
- Orientar/facilitar posibles directores y tutores de tesis.
- Vincular a los profesionales con el sector vitivinícola, a fin de facilitar el desarrollo de las investigaciones y garantizar la transferencia de resultados.

#### OCTAVA: SELECCIÓN.

Se conformará un Comité de Selección compuesto por miembros de LA UNCUYO y de la Asociación IDi COVIAR, conforme lo establecido en la cláusula Cuarta de este convenio.

Dicho Comité será el encargado de elaborar el reglamento de selección y ordenamiento descrito en la cláusula cuarta del presente.

#### **NOVENA: SEGUIMIENTO Y RESULTADOS.**

Las becas+proyecto deberán ser gestionados teniendo en cuenta que sus aspectos administrativos se lleven a cabo según la normativa que se establezca al respecto.

La efectivización de los desembolsos quedarán sujetos a la presentación de los informes requeridos. Se mantendrá una comunicación periódica referida a avances y resultados entre las instituciones participantes. De modo adicional, se podrá realizar acompañamiento en el desarrollo de los trabajos, como así también se definirán la modalidad y tipología de informes para efectuar los desembolsos de los fondos asignados.

Como resultado, el beneficiario presentará un manuscrito de tesis adjunto al informe final del proyecto.

Las partes acordarán mecanismos de difusión y transferencia de resultados.

RECIPIADO









#### **DÉCIMA: RESULTADOS.**

Los resultados que se logren a través de los trabajos realizados, en virtud del presente convenio serán de propiedad común y podrán ser publicados conjunta o separadamente por las partes, con indicación de origen y autoría. Asimismo, en la realización de proyectos de investigación y otras actividades en que intervengan ambas partes, se consignará la participación correspondiente.

En caso que intervengan terceros que financien actividades de investigación, y que las mismas conduzcan a resultados y desarrollos que sean de interés de las partes del presente acuerdo, su publicación o protección deberá ser acordada en un anexo al presente acuerdo, con intervención del tercero correspondiente.

#### **DECIMOPRIMERA: VIGENCIA.**

El presente Convenio Específico regirá a partir de la fecha de la última firma puesta en él y mantendrá su vigencia por el término de un (1) año, pudiendo ser renovado dentro de los sesenta (60) días corridos a partir de su vencimiento a solicitud de una de las partes. Asimismo podrá ser rescindido antes de su vencimiento a solicitud de una de ellas, lo cual deberá ser comunicado a la otra con una antelación no menor de treinta (30) días. Las actividades que se encuentren en desarrollo se llevarán a cabo hasta su finalización.

#### **DECIMOSEGUNDA: CONTROVERSIAS.**

En caso de controversia las partes se someten a la jurisdicción de los Tribunales Federales que correspondiere.

- En prueba de conformidad, en la Ciudad de Mendoza, se firman tres (3) ejemplares de un mismo tenor y a un solo efecto.-

Firma por .COVIAR

Fecha: 05/04/2018

Firma por FUNC

Fecha: 05/04/2018

RECTORADO

Res. N° 1261

irma por UNCU

Fecha:







#### ANEXO I

#### TEMAS DE INVESTIGACIÓN PRIORIZADOS POR LA COVIAR

A continuación se enumeran temas priorizados en los siguientes ámbitos de discusión e identificación de COVIAR y en validación con los equipos de la Universidad:

- Relevamiento de Temas de Investigación, Desarrollo e Innovación (COVIAR-INTA, 2013).
- Jornadas Estratégicas COVIAR 2015 "Análisis integral de la Vitivinicultura Argentina. Nuevos escenarios y acciones público-privadas".
- Jornadas Estratégicas COVIAR 2016 "La vitivinicultura argentina en el mundo: equilibrio-crecimiento-desarrollo".
- Antena Tecnológica Sector Vitivinícola 2016 MINCyT-Observatorio Vitivinícola Argentino.

#### 1. Viticultura

- Evolución de la adecuación productiva/reconversión.
- Estrategias de riego.
- · Eficiencia de riego
- Mejoramiento de la eficiencia en finca.
- Métodos de presurización en finca.
- Plantas/portainjertos/variedades tolerantes a la sequía.
- Evaluación de la escasez de agua de riego sobre rendimiento y composición de la uva.
- Evaluación de la adaptabilidad a la sequía de nuevas variedades minoritarias.
- Estudios de variedades de uvas y paquetes tecnológicos para la adaptación a las condiciones del cambio climático.
- Determinación del momento óptimo de cosecha según destino final de la uva.
- Usos y ventajas de la viticultura de precisión.
- Estrategias para una correcta elección de portainjerto en Argentina.
- Evaluaciones regionales agroecológicas y enológicas de variedades.
- Evaluación enológica y comercial de uvas criollas y mezclas.
- Usos de los reguladores de crecimiento.
- Potencial de la sustentabilidad y las certificaciones para aumentar la rentabilidad.
- Pronóstico de cosecha (drones, cuatriciclos: viticultura de precisión).
- Tecrologías para el manejo integrado de plagas.

RECTORADO









- Desarrollo de modelos informáticos de predicción de plagas y enfermedades.
- Identificación de plagas y enfermedades potenciales/Estrategias de monitoreo y eventual lucha para plagas no presentes.
- Potencial de plagas existentes de aumentar su gravedad y estrategias de lucha.
- Estrategias para favorecer la reproducción y difusión de enemigos naturales a campo.
- Niveles de fertilización recomendables según objetivos de producción.
- Contaminación de suelos, cauces, napas y acuíferos por uso de fertilizantes.
- Aplicación de pesticidas (mejoras) y disminución de sus residuos en el producto final.
- Prácticas vitícolas que tiendan a disminuir el uso de pesticidas y sus residuos.
- Maquinaria específica para la aplicación de agroquímicos.
- Eficiencia de aspersión y otras alternativas de lucha contra heladas.
- · Mecanización integral de los viñedos
- Estrategias simplificadas de manejo integrado.
- · Producción orgánica y biodinámica

#### 2. Elaboración

- Mejores prácticas de maceración según materia prima disponible y vino deseado.
- Optimización de las operaciones de maceración y descube de vinos tintos.
- Interpretación sensorial y enológica del "sabor mineral "de los vinos provenientes de suelos calcáreos.
- Gestión del intercambio iónico en la mejora de la estructura ácida de vinos argentinos.
- Gestión sustentable de la producción de vinos, aplicando energía solar eólica carbónica.
- · Análisis del uso de tintoreras y sus efectos.
- Evaluación enotécnica del uso de vasijas de cemento y arcilla, de reciente aplicación en vinos contemporáneos.
- Evaluación de proteínas vegetales en la clarificación y estabilización de vinos
- Mejora de técnicas para vinos espumosos argentinos
- Protocolos de cosecha asistida para optimizar la logística de vendimia
- Elaboración de protocolos de envasado anaeróbico y pobre en gérmenes
- Tecnologías y procesos para la mejora de la calidad
- Modelos tecnológicos y procesos de elaboración.
- Modelos de costos/funciones de producción.
- Innovación en manejo de efluentes (elaboradores)
- Innovaciones biotecnológicas aplicadas a procesos de elaboración para lograr diferenciación y sustentabilidad ambiental.

RESTORADO









Técnicas enológicas alternativas para la elaboración de vinos sin sulfito

#### 3. Diversificación: Jugo concentrado de uva y uva en fresco y pasas

- · Relación con jugo concentrado de uva-salud.
- Desarrollo de bebidas detox y funcionales a partir del jugo de uva
- Relación jarabe de maíz de alta fructuosa/salud.
- · Usos del mosto.
- Análisis de las tecnologías de bromurado de uva para consumo en fresco y pasas.
- Niveles de ocratoxina en el sistema DOV respecto a otros sistemas de secado
- Evaluación sensorial y preferencias del consumidor de pasas con distintos métodos de secado en el suelo, en altura y en DOV

#### 4. Organización

- Análisis de organización industrial-empresaria.
- Proceso de gestión de las empresas.
- · Competencias de recursos humanos.
- Análisis de (nuevas) estrategias de integración: Bodega-productor / Bodegabodega / Productor-productor.
- Estrategias (nuevas) de sustitución de mano de obra (tecnológicas, impositivas, etc.).
- Estrategias de integración entre actores de la cadena.
- Formas de asociatividad para mejorar escala.
- Modelos contractuales de las relaciones de la cadena.
- · Empresas de servicios.

#### 5. Economía/ Territorio / Políticas públicas

- Tendencias del comercio mundial de vinos.
- Tendencias de consumo a nivel mundial.
- Tendencias en las preferencias y percepciones del consumidor.
- Tendencias en la demanda de varietales (por variedad).
- Impactos de los aranceles de exportación.
- Incidencia del costo de los fletes en las exportaciones.
- Alternativas para mejorar la logística y distribución.
- · Relación vino-salud (mercado externo/interno).
- Nuevos empaques en el vino (mercado externo).
- Nuevos productos a base de vino (mercado externo).
- Nuevos vinos/bebidas que promuevan "refrescancia-vino blanco/rosado" (mercado externo).
- Vinos para nuevas ocasiones, ej. noche/camping/etc. (mercado externo).

RECTORADO







- Nuevos productos (vino y competidores) de baja graduación alcohólica.
- Producción de vinos con bajas calorías. Interpretación enológica de la "cosecha temprana".
- Productos y estrategias para llegar a jóvenes y mujeres (mercado externo/interno).
- Nuevos canales de venta de bebidas (mercado externo/interno).
- · Técnicas de e-commerce.
- Estrategias de venta/comercialización de competidores (mercado interno).
- Estrategias/inversiones en publicidad y promoción competidores (mercado interno).
- Cambios en la legislación en relación a bebidas (mercado externo/interno).
- Análisis de la influencia de la legislación argentina en la innovación.
- Acciones de mejora en la calidad de bebidas (mercado externo/interno).
- Análisis de la sustitución cantidad/calidad en el consumo de vino.
- Logística de bebidas (mercado interno/externo).
- Estudio de características sociales, económicas, culturales, de los actores de la cadena.
- Análisis integral de los problemas estructurales, políticos y económicos de la vitivinicultura argentina
- · Modelos de costos/funciones de producción.
- Factores que influyen en la rentabilidad de la producción primaria.
- Negocios vitivinícolas sustentables/orgánicos.
- Impactos y alternativas de medidas impositivas en el sector vitivinícola.
- Análisis de las causas y efectos de la concentración empresarial.
- Estrategias para disminuir el impacto de barreras no arancelarias.
- Potencial del enoturismo.
- Ordenamiento/planificación territorial de zonas vitícolas.
- · Estudios de suelo y microzonificaciones.
- Análisis jurídico sobre las leyes de denominaciones de origen de vinos y mostos.
- Relación entre stocks-precios.
- Análisis del mercado de jugos a nivel mundial: Evolución y tendencias / Influencia políticas macroeconómicas / Relación con el mercado de uvas y el mercado de vinos de traslado / Regulaciones sanitarias, de salud e impositivas.
- Modelos de costos/funciones de producción del JCU.
- Potencial de exportación del mosto, análisis de la demanda.
- Factores que inciden en el precio de exportación del mosto concentrado argentino.
- Análisis a nivel macro del mercado de traslado: Evolución / Tamaño / Influencia macroeconómica / Relación con el mercado de uvas y con el mercado de fraçcionadores.

Abog. Vícto Enrique IBAÑEZ ROSAZ Secretario de Relaciones Institucionales, Asuntos Legales y Administración Universidad Nacional de Cuyo

Ing. Agriffiahlel Rica do PIZZI Rector Universidad Nacional de Cuyo

RECIDIADO