

DJ (1227)

# SANTIAGO 12 SEPTIEMBRE 2025

# RESOLUCIÓN Nº 03929 EXENTA

**VISTOS**: lo dispuesto en la Ley Nº 19.239; en el D.S. Nº 96 de 2025; en la letra d) del artículo 11 del D.F.L. Nº 2 de 1994, ambos del Ministerio de Educación; y lo solicitado por Tania Romero Araya Gestora Comercial de la Dirección de Transferencia Tecnológica mediante correo electrónico de fecha 15 de julio de 2025; y

#### **CONSIDERANDO:**

- 1. Que con fecha 15 de julio de 2025, se suscribe el Convenio Específico entre María José Millaray Ramírez Domke (Sabores que hablan) y la Universidad Tecnológica Metropolitana referido al Proyecto "Cultivo controlado de Salicornia en humedales construidos para desarrollar un protocolo productivo replicable".
- 2. Que las partes están de acuerdo en comenzar una relación de cooperación para desarrollar en conjunto el proyecto adjudicado por la académica Catalina López Espejo, en el concurso de innovación abierta en que Sabores que hablan presentó un problema para ser resuelto por la Comunidad UTEM utilizando I+D. El desafío planteado fue "Desarrollar protocolos para el cultivo experimental de salicornia (esparrago de mar), ya que crece de manera silvestre y se necesita asegurar su disponibilidad en cuanto a cantidad y calidad.
- 3. Que, con fecha 14 de julio de 2025 se suscribió la Declaración Jurada sobre actos, convenciones y operaciones celebradas con personas relacionadas, firmada a través de su representante legal, donde da cuenta de su no relación con la Universidad Tecnológica Metropolitana.
- 4. Que, en este contexto, se hace necesario aprobar el convenio específico suscrito entre las partes mediante el acto administrativo correspondiente; por tanto

#### **RESUELVO:**

I. Apruébese, el convenio específico entre doña MARÍA JOSÉ MILLARAY RAMÍREZ DOMKE y la UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA METROPOLITANA, suscrito con fecha 15 de julio de 2025, referido a la adjudicación del Proyecto "Cultivo controlado de Salicornia en humedales construidos para desarrollar un protocolo productivo replicable". Cuyo texto es el siguiente:

#### **CONVENIO ESPECÍFICO**

#### **ENTRE**

#### UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA METROPOLITANA

Υ

### MARÍA JOSÉ MILLARAY RAMÍREZ DOMKE

Con fecha 15 de julio del año 2025, entre la Universidad Tecnológica Metropolitana, Rol Único Tributario 70.729.100-1, representada por su Rectora Doña Marisol Pamela Duran Santis, cédula nacional de identidad ambos con domicilio en Dieciocho N° 161, comuna de Santiago, en adelante también la "Universidad"; y por la otra parte, doña María José Millaray Ramírez Domke, cédula nacional de identidad ambos domiciliados en en adelante "Sabores que Hablan" y en adelante ambos, conjunta e indistintamente denominados como "la Parte" o "las Partes".

## CONSIDERANDO,

- Que la Universidad es una institución de educación superior que desarrolla actividades de investigación, formación y desarrollo científico y tecnológico en diversas áreas;
- 2. Que Sabores que Hablan, es emprendimiento dedicado a la elaboración de productos gourmet;
- 3. Que la Universidad lanzó el concurso de Innovación Abierta (Res. Ex. N° 1042 de 2025), donde Sabores que Hablan presentó un problema para ser resuelto por la Comunidad UTEM utilizando I+D. El desafío planteado fue el siguiente: Desarrollar protocolos para el cultivo experimental de salicornia (espárrago de mar), ya que hasta ahora crece de manera silvestre (la producción depende de la disponibilidad natural y su recolección) y se necesita asegurar su disponibilidad en cuanto a cantidad y calidad.
- 4. Que la académica Sra. Catalina López Espejo se adjudicó los fondos para resolver el desafío presentado por Sabores que Hablan (Res. Ex. N° 2477 de 2025) con el proyecto "Cultivo controlado de Salicornia en humedales construidos para desarrollar un protocolo productivo replicable".
- 5. Que las Partes están de acuerdo en comenzar una relación de cooperación para desarrollar en conjunto el Proyecto adjudicado en el concurso de innovación abierta mencionado.



Ahora, en virtud de lo anterior, las Partes acuerdan que la relación entre ellas estará sujeta a los términos y condiciones de este Contrato:

#### PRIMERA. Definiciones.

Se deja expresa constancia que los siguientes términos tendrán los significados que a continuación se especifican:

- a. "Proyecto", "Proyecto de Investigación", corresponde a "Cultivo controlado de Salicornia en humedales construidos para desarrollar un protocolo productivo replicable".
- b. "PI Anterior", corresponde a todo conocimiento y/o derechos de propiedad intelectual o industrial desarrollados u obtenidos por una de las Partes, antes de la ejecución de este Acuerdo. El aporte de esta PI Anterior a la ejecución de las actividades de colaboración en investigación que desarrollen las Partes, no significará en caso alguno una cesión, venta, transferencia o licencia de ningún tipo de dicha PI Anterior.
- c. "PI Futura", corresponde a todos los resultados de investigación y/o resultado esperado, se protejan o no mediante derechos de propiedad intelectual y/o industrial, y que hayan sido generados como consecuencia directa de las actividades de colaboración entre las Partes, con la excepción de aquellos resultados que corresponden a la PI Anterior.
- d. Propiedad Intelectual: Se entenderán por tal, aquellos derechos regulados por la Ley N° 17.336 y sus modificaciones;
- e. **Propiedad Industrial:** Se entenderán por tal, aquellos privilegios industriales regulados por la Ley N° 19.039 y sus modificaciones.
- f. "Acuerdo", "Instrumento" o "Contrato"; corresponde a este Convenio específico de Cooperación en Investigación.

#### SEGUNDA. Objeto del Contrato.

El presente Instrumento tiene por objeto indicar las obligaciones de las Partes, actividades a desarrollar por cada una de ellas, administración del Proyecto, transferencia de recursos, resultados esperados, propiedad intelectual, confidencialidad, solución de controversias entre otras materias.

#### TERCERA. Objetivo general y objetivos específicos del Proyecto.

El objetivo general del Proyecto es desarrollar un protocolo replicable para el cultivo controlado de Salicornia en humedales construidos modulares, orientado a su producción sustentable en condiciones salinas controladas por el usuario.

Surfus

Los objetivos específicos del Proyecto son:

- Establecer condiciones iniciales de cultivo de Salicornia en humedales construidos con salinidad controlada.
- 2. Evaluar su respuesta fisiológica y bioquímica frente a variaciones de salinidad y riego.
- 3. Determinar factores que optimicen su rendimiento vegetal.
- 4. Correlacionar variables del sistema con su comportamiento.
- 5. Proponer un protocolo técnico replicable para su producción sustentable en diversas zonas geográficas.

### **CUARTA.** Resultados Esperados.

Los resultados esperados del proyecto son:

- 1. Construcción y validación de un prototipo funcional de humedal modular, diseñado para el cultivo controlado de Salicornia en condiciones de salinidad inducida.
- 2. Identificación de condiciones ideales de cultivo.
- Protocolo técnico-productivo replicable, un informe técnico y materiales de transferencia, facilitando su implementación en entornos rurales o no costeros, promoviendo una producción sustentable, adaptable y con trazabilidad garantizada.

## QUINTA. Plan de trabajo e Hitos de Desarrollo.

Con el objeto de alcanzar los resultados esperados que se encuentra indicados en la cláusula cuarta del presente Contrato, las Partes se comprometen a realizar todas las actividades tendientes a su concreción.



| ACTIVIDADES   | MES 1       | MES 2       | MES 3       | MES 4        | MES 5      | MES 6      | MES 7 | MES 8 | MES 9 | MES 10 | MES 11 | MES 12   |
|---|-------------|-------------|-------------|--------------|------------|------------|-------|-------|-------|--------|--------|----------|
| Etapa 1: Diseño experimental y ensayos preliminares   |             |             |             |              |            |            |       |       |       |        |        |          |
| Actividad 1. Definición de condiciones técnicas del cultivo                                   |             |             |             |              |            |            |       |       |       |        |        |          |
| Actividad 2. Diseño técnico del humedal modular salino  |             |             |             |              |            |            |       |       |       |        |        |          |
| Actividad 3. Selección y especificación de equipamiento                                       |             |             |             |              |            |            |       |       |       |        |        |          |
| Actividad 4. Ensayo piloto de tolerancia salina en contenedores                               |             |             |             |              |            |            |       |       |       |        |        |          |
| modulares   |             |             |             |              |            |            |       |       |       |        |        |          |
| Actividad 5. Elaboración del protocolo preliminar de cultivo                                  |             |             |             |              |            |            |       |       |       |        |        |          |
| Etapa 2: Construcción e implementación del humedal modular                                    |             |             |             |              |            |            |       |       |       |        |        |          |
| Actividad 1.Adquisición de materiales para construcción y                                     |             |             |             |              |            |            |       |       |       |        |        |          |
| operación   |             |             |             |              |            |            |       |       |       |        |        |          |
| Actividad 2. Construcción del humedal modular y montaje<br>estructural                        |             |             |             |              |            |            |       |       |       |        |        |          |
| Actividad 3. Instalación del sustrato y configuración del flujo                               |             |             |             |              |            |            |       |       |       |        |        |          |
| HSSF  |             |             |             |              |            |            |       |       |       |        |        |          |
| Actividad 4. Instalación de sensores y sistema de monitoreo                                   |             |             |             |              |            |            |       |       |       |        |        |          |
| Actividad 5. Calibración hidráulica del sistema y validación<br>técnica                       |             |             |             |              |            |            |       |       |       |        |        |          |
| Etapa 3: Primer ciclo de cultivo experimental   |             |             |             |              |            |            |       |       |       |        |        |          |
| Actividad 1.Ejecución del primer ciclo experimental de cultivo de                             |             |             |             |              |            |            |       |       |       |        |        |          |
| Salicornia con plantines  |             |             |             |              |            |            |       |       |       |        |        |          |
| Actividad 2. Análisis bioquímico de tejidos vegetales bajo                                    |             |             |             |              |            |            |       |       |       |        |        |          |
| condiciones salinas controladas   |             |             |             |              |            |            |       |       |       |        |        |          |
| Actividad 3. Evaluación del ciclo y ajuste de condiciones                                     |             |             |             |              |            |            |       |       |       |        |        |          |
| experimentales para segunda siembra   | <u> </u>    |             |             |              |            | "" \       |       |       |       |        |        | <u> </u> |
| Etapa 4: Segundo ciclo de cultivo experimental (desde semilla)                                |             |             |             |              |            |            |       |       |       |        |        |          |
| Actividad 1.Siembra de Salicornia y establecimiento del cultivo<br>bajo condiciones ajustadas |             |             |             |              |            |            |       |       |       |        |        |          |
| Actividad 2. Seguimiento técnico del cultivo y monitoreo de variables                         |             |             |             |              |            |            |       |       |       |        |        |          |
| Actividad 3. Evaluación del rendimiento y consolidación de                                    |             |             |             |              |            |            |       |       |       |        |        |          |
| resultados experimentales   |             |             |             |              |            |            |       |       |       |        |        |          |
|   | tapa 5: Sis | tematizacio | ón, validad | ión y transf | erencia de | resultados |       |       |       |        |        |          |
| Actividad 1. Redacción y validación del protocolo   |             |             |             |              |            |            |       |       |       |        |        |          |
| técnico-productivo final  |             |             |             |              |            |            |       |       |       |        |        |          |
| Actividad 2. Elaboración de informe técnico global  |             |             |             |              |            |            |       |       |       |        |        |          |
| Actividad 3. Diseño de materiales de divulgación técnica                                      |             |             |             |              |            |            |       |       |       |        |        |          |
| Actividad 4. Presentación final a Sabores que Hablan y UTEM                                   |             |             |             |              |            |            |       |       |       |        |        |          |

# Surfuel

# SEXTA. Dirección de la ejecución del Convenio.

Las Partes acuerdan que la dirección del Proyecto al interior de la Universidad, estará a cargo de la académica Sra. Catalina López Espejo, perteneciente a la Facultad de Ciencias Naturales, Matemática y del Medio Ambiente de la Universidad. Ella será la responsable de asumir la realización de las acciones específicas tendientes a cumplir los objetivos específicos y resultados esperados del Convenio.

## SÉPTIMA. Del Costo total del Proyecto y Aportes de las Partes.

El Costo Total del Proyecto asciende a la suma de \$4.000.000. - (cuatro millones de pesos), que será aporte de la Universidad, para el desarrollo de las actividades establecidas en la cláusula quinta consistente en materiales y útiles diversos y contratación de estudios y servicios externos. Los presentes costos están imputados al centro de costo N° 03040102-002 de la Dirección de Transferencia Tecnológica.

## OCTAVA. De la Transferencia de recursos para la ejecución del Proyecto

La Dirección de Transferencia Tecnológica estará a cargo de la comunicación y gestión de compras con la Vicerrectoría de Administración y Finanzas.

#### NOVENA. Acceso a la Información.

Las Partes tendrán derecho tanto a recibir información periódica acerca del avance de las actividades de cada una, como a acceder a la información sobre los resultados de las mismas.

#### DÉCIMA. Difusión y comunicación de resultados.

Sabores que Hablan y la Universidad podrán utilizar el nombre de la otra, en publicidad, aviso o divulgación noticiosa, sólo con la previa aprobación de un representante autorizado de la otra Parte, lo cual deberá constar por escrito

# UNDÉCIMA. Propiedad Intelectual, uso de los resultados y mejoras.

**11.1** En el eventual caso que producto de las actividades descritas en la cláusula quinta se genere PI Futura, en el informe final del proyecto se dejará estipulado el acuerdo de distribución de dicha propiedad intelectual entre las Partes.

**11.2** La Universidad se reserva la facultad de empleo de los Resultados señalados en la cláusula cuarta, para fines académicos y de su propia investigación, lo que no se entenderá como una infracción al deber de confidencialidad señalado en la cláusula décima cuarta.

En caso alguno lo anterior podrá significar la explotación, producción o comercialización de algún nuevo producto, proceso, tecnología o servicio que haya hecho uso de los resultados protegibles por derechos de propiedad intelectual y/o industrial, cuya titularidad sea compartida entre las Partes.

#### DÉCIMA SEGUNDA. Cesión de Derechos.

Ninguna de las Partes podrá ceder ni transferir cualquiera de los derechos u obligaciones emanados del presente instrumento, a ningún título, sin previo consentimiento otorgado por escrito de la otra Parte.

## DÉCIMA TERCERA. Terminación Anticipada del Convenio.

- **13.1** <u>Terminación de pleno Derecho.</u> En el caso que Sabores que Hablan se encuentre en proceso de liquidación o sea permanente insolvente el Contrato terminará de pleno derecho.
- 13.2. Terminación de mutuo acuerdo: El presente Contrato podrá darse por terminado anticipadamente en cualquier momento, por acuerdo expreso de ambas Partes. Dicho acuerdo

Subul

deberá constar por escrito, mediante documento firmado por los representantes legales de ambas Partes.

**13.3** <u>Terminación unilateral.</u> En el caso de que alguna de las Partes no cumpla en tiempo y forma con las actividades indicadas en la cláusula quinta del presente Instrumento, la Parte cumplidora podrá terminar unilateralmente el presente Acuerdo y solicitar las indemnizaciones que por ley le correspondan. Asimismo, se privará la Parte incumplidora del derecho para reclamar cualquier derecho o deducir cualquiera acción que tenga su origen en este Convenio, entendiéndose que las pierde por el hecho de su incumplimiento.

**13.4** Obligaciones ante la Terminación anticipada. En ningún caso, la terminación anticipada de este Contrato por un incumplimiento imputable a Sabores que Hablan liberará a ésta de su obligación de satisfacer las cantidades adeudadas en favor de la Universidad, en caso de existir. Tras la terminación, las Partes deberán devolver inmediatamente todos los documentos confidenciales que haya recibido de la otra.

#### DÉCIMA CUARTA. Confidencialidad.

Se entenderá por Información Confidencial toda información, conocimiento y datos técnicos o no, incluyendo pero no limitada a patentes, derechos de autor, secretos comerciales e información propietaria, conceptos, ideas, bocetos, dibujos, documentos, modelos, invenciones, know-how, métodos, técnicas, procesos, aparatos, equipamientos, algoritmos, información técnica y científica, datos de investigaciones, descubrimientos no publicados, reportes técnicos, programas computacionales, fórmulas, protocolos, datos financieros o de marketing, planes de negocios, que se den a conocer por una Parte a la otra durante la vigencia de este Contrato.

Las Partes utilizarán la Información Confidencial únicamente en relación con los objetivos del presente Contrato y no la darán a conocer a ningún tercero, aparte de sus propias filiales, empleados, directivos, funcionarios o terceros vinculados por obligaciones de confidencialidad similares que deban tener acceso a la Información Confidencial para alcanzar los objetivos de este contrato.

El estándar de cuidado de protección de la Información Confidencial impuesto a la Parte receptora será el grado de atención que la Parte receptora utiliza, pero no menos de un cuidado razonable, para evitar la divulgación, publicación o difusión de su propia Información Confidencial. Para mayor certeza, las Partes se obligan a seguir el estándar de culpa leve para estos efectos.

July !

La Partes reconocen que la Parte divulgadora sufrirá un daño irreparable en el evento de que la Parte receptora incumpla sus obligaciones en virtud del presente Instrumento. Por lo tanto, en caso de que la Parte receptora viole o incumpla cualquiera de los términos y condiciones de este Contrato, la Parte divulgadora podrá solicitar medidas cautelares y perseguir las demás responsabilidades penales, civiles y administrativas que puedan concurrir. De esta forma, la Parte receptora indemnizará completamente a la otra por todos los daños, costos, reclamos, impuestos, costas y gastos que provengan de tal incumplimiento, incluyendo los honorarios razonables de abogados y costas judiciales.

Se exceptúa del carácter de confidencialidad y reserva aquella Información que:

- a. La Parte receptora pruebe que, al tiempo de su entrega por la Parte divulgadora, se encontraba en el dominio público, había sido desarrollada por la Parte receptora con anterioridad o fue puesta a su disposición por un medio y dueño legítimo distinto al indicado en este Contrato.
- b. Con posterioridad a su entrega llegue a ser de dominio público, en cualquier forma que no signifique violación al contenido de este Contrato.
- c. Sea dada a conocer con la aprobación por escrito de la Parte divulgadora o sea divulgada por la Parte divulgadora a terceros sin restricciones.

Las disposiciones del presente Contrato no se extienden a ninguna Información Confidencial que sea requerida por la ley, corte, tribunal, autoridad, organismo regulador o bolsa de valores para ser revelada. Sin embargo, previo a la divulgación que deba hacer la Parte receptora, ésta deberá notificar inmediatamente por escrito a la Parte divulgadora para que pueda solicitar las medidas necesarias tendientes a impedir o limitar el alcance de la necesidad de divulgar la Información Confidencial. Al realizar cualquier divulgación bajo este artículo, la Parte receptora sólo comunicará la Información Confidencial estrictamente necesaria para cumplir con el requisito aplicable.

Las Partes reconocen que la Universidad forma parte de la Administración del Estado, y en tal le es aplicable la Ley N° 20.285. Por tal motivo, no incurrirá en incumplimiento si es obligada a entregar información por el Consejo Para la Transparencia o Tribunales de Justicia que invoquen esta norma.

Las obligaciones establecidas en esta disposición se mantendrán vigentes por el plazo de 5 años después de finalizado el presente Instrumento.

Surfuel

# **DÉCIMA QUINTA. Del Personal.**

No obstante que la colaboración que prestará la Universidad según este Contrato se produce en el ámbito civil, las Partes dejan constancia, en lo que concierne al presente Instrumento, que el personal dependiente de la Universidad, así como también el personal de Sabores que Hablan, será de exclusiva responsabilidad y subordinación de la respectiva institución a la que presta servicios. En consecuencia, ninguna de las dos instituciones mantendrá ningún tipo de relaciones laboral ni contractual con el personal de la otra, quedando cada una legalmente obligada a cumplir con las obligaciones y responsabilidades que le impongan las leyes vigentes en esta materia respecto a los trabajadores que se encuentren bajo su subordinación o dependencia, debiendo mantener indemne a la otra, frente a cualquier reclamo que cualquiera de sus trabajadores presente, incluyendo los gastos razonables de abogado que se produzcan.

# DÉCIMA SEXTA. Vigencia.

El Contrato entrará en vigor a partir de su suscripción y las Partes acuerdan que el periodo de vigencia corresponderá a la duración del Proyecto, el que no deberá superar los 12 (doce) meses.

## **DÉCIMA SÉPTIMA Comunicaciones.**

Las Partes acuerdan que todas las notificaciones, comunicaciones y avisos formales relacionados con el presente Contrato deberán realizarse por escrito y mediante correo electrónico enviado a las siguientes direcciones:

- Por la Universidad:

Catalina López Espejo, corred

Por Sabores que Hablan:

María José Ramírez Domke, correo

A su vez, las comunicaciones relativas a materias de gestión operativa o coordinación cotidiana podrán realizarse también por otros medios, tales como correo electrónico, teléfono u otras plataformas digitales acordadas, siempre que no se refieran a aspectos contractuales sustantivos, modificaciones, incumplimientos, prórrogas o términos del contrato.

Para estos efectos, la Universidad designa como su representante a la académica Sr. Catalina López Espejo, domiciliada en Las Palmeras 3360, Ñuñoa; correo electrónico quién podrá ser reemplazada por quien ella determine.

Por su parte, los datos de contacto de la Sra. María José Ramírez Domke son los siguientes: domicilio en correo electrónico ; quién podrá ser reemplazada por quien ella determine.

# DÉCIMA OCTAVA. Política Institucional de género UTEM

Las partes declaran conocer y que respetarán íntegramente la Política Institucional de Género, que trata sobre la Violencia de Género, Acoso Sexual y Discriminación en razón de Género de la Universidad Tecnológica Metropolitana.

En caso de hechos eventualmente constitutivos de violencia de género, acoso sexual y discriminación en razón de género que ocurran con ocasión de la ejecución del convenio con la UTEM, Sabores que Hablan deberá activar sus protocolos internos de investigación/sanción y adoptar las medidas para evitar la comisión del mismo u otros hechos similares.

A su vez, las Partes en este convenio se obligar a adoptar todas las medidas preventivas, reparativas y sancionatorias establecidas en sus reglamentos internos para evitar violencia de género, acoso sexual y discriminación en razón de género.

#### DÉCIMA NOVENA. Domicilio y Resolución de Controversias.

En caso de cualquier dificultad o controversia que se produzca entre los contratantes respecto de la aplicación, interpretación, duración, validez o ejecución de este convenio o cualquier otro motivo las Partes se comprometen a realizar todos los esfuerzos razonables para resolverlo de forma amistosa, mediante negociaciones y discusiones directas entre las personas autorizadas por cada parte al efecto.

Si un acuerdo amistoso no fuera posible, para todos los efectos derivados del presente instrumento, las Partes fijan domicilio en la comuna de Santiago y se someten a la competencia de sus Tribunales Ordinarios de Justicia.



# DUODÉCIMA. Personería y copias.

La personería de la Rectora MARISOL DURÁN SANTIS, para representar a la Universidad Tecnológica Metropolitana, consta en razón del artículo 1° de la Ley № 19.239, en relación con el D.S. № 96 de 2025, y del artículo 11 letra a) del D.F.L. № 2 de 1994, ambos del Ministerio de Educación.

Se firma el presente contrato en cuatro (4) ejemplares, quedando dos (2) ejemplares en poder de cada Parte.

II. En el presente Convenio registra dos firmas, de doña María José Millaray Ramírez Domke, de Sabores que Hablan y doña Marisol Durán Santis, Rectora Universidad Tecnológica Metropolitana.

Registrese y comuniquese,



**MARISOL PAMELA** DURAN SANTIS Fecha: 2025.09.15

Firmado digitalmente por MARISOL PAMELA **DURAN SANTIS** 

# **DISTRIBUCIÓN**:

Vicerrectoría Académica Vicerrectoría de Administración y Finanzas Vicerrectoría de Investigación y Postgrado Contraloría Interna Dirección Jurídica Dirección de Finanzas Dirección de Transferencia Tecnológica (tania.romero@utem.cl) Interesada: Académica Catalina López Espejo

PCT PCT/ppp UNIVERSIDAD TECNOLOGICA **METROPOLITANA** 

**DOCUMENTO TOTALMENTE TRAMITADO**