

ACORDO DE PARCERIA

Este ACORDO DE PARCERIA (este "Acordo") é feito em Setembro de 2021 e entra em vigor a partir da data de sua última assinatura ("Data de Vigência") por e entre **The Good Food Institute, Inc.**, uma corporação sem fins lucrativos de Delaware ("**GFI**"), neste ato representada por Elizabeth Specht, Vice-presidente de Ciência e Tecnologia, e **UNIVERSIDADE FEDERAL DE LAVRAS**, pessoa jurídica de direito público, autarquia especial integrante da Administração Indireta da União, criada pela Lei no 8.956, de 15 de dezembro de 1994, vinculada ao Ministério da Educação, com sede na cidade de Lavras, Estado de Minas Gerais, Brasil, no Campus Universitário, inscrita no CNPJ/MF sob o no 22.078.679/0001-74, doravante denominada **UFLA**, neste ato representada por seu Diretor de Relações Internacionais, professor Antonio Chalfun Júnior, no uso da competência que lhe foi delegada pela Portaria/Reitoria nº 370, de 11/04/14, com o envolvimento da **Fundação de Desenvolvimento Científico e Cultural**, pessoa jurídica de direito privado, CNPJ/MF sob nº 07.905.127/0001-07, com sede na cidade de Lavras, Minas Gerais, Brasil, Campus Universitário, doravante denominada **FUNDECC**, neste ato representada por seu Diretor, Antonio Carlos Cunha Lacrete Junior, e regido pelo Marco Legal de Ciência, Tecnologia e Inovação (Emenda Constitucional nº 85/15, Lei nº 10.973/2004, Lei nº 13.243/2016, Decreto no 9.283/2018 e Lei nº 8.958/1994); GFI, UFLA e FUNDECC são aqui referidos individualmente como uma "Partícipe" e coletivamente como as "Partícipes".

CONSIDERANDO que a GFI trabalha para um fornecimento de alimentos mais humano e sustentável, promovendo o desenvolvimento e o sucesso comercial de carne, ovos e laticínios à base de plantas; produtos produzidos usando agricultura celular (por exemplo, carne cultivada e proteínas de ovos e laticínios fermentados por precisão); e produtos produzidos via fermentação.

CONSIDERANDO que as Partícipes estão interessadas em prosseguir a pesquisa com o propósito de avançar nestes objetivos;

CONSIDERANDO que a GFI aprovou a concessão de Fundos de Subsídios ("Grant Funds") à UFLA, a serem transferidos à Fundação de Apoio de acordo com este Acordo.

AGORA, POR ISSO, em consideração às premissas e aos acordos mútuos aqui contidos, e outras boas e valiosas considerações, cujo recebimento e suficiência são aqui reconhecidos, as Partícipes concordam com o seguinte:

1. OBJETIVO.

O objetivo deste acordo de parceria é a execução do projeto de PD&I detalhado no Anexo A (o "Projeto"), no Plano de Trabalho e de acordo com o orçamento incluído no mesmo.



O Projeto e o Plano de Trabalho passam a integrar o presente instrumento, para todos os fins da lei, independentemente da transcrição.

2. COMPROMISSOS.

I. Os compromissos da UFLA são:

- a) Realizar o Projeto e realizar todas as atividades necessárias para alcançar o objeto definido na Primeira Cláusula, cumprindo o Plano de Trabalho da melhor maneira possível;
- b) Fornecer meios e mecanismos técnicos que a UFLA considere a seu critério necessários para a execução do Projeto;
- c) Realizar reuniões com GFI com o objetivo de apresentar o trabalho desenvolvido pela UFLA e seu andamento do Projeto, que pode ser realizado por telefone, videoconferência ou reunião presencial;
- d) Submeter à GFI relatório parcial aos doze (12) meses após a assinatura deste Acordo e relatório final aos vinte e quatro (24) meses após a assinatura, nos termos previstos na cláusula dez (10) do presente instrumento.

II. Os compromissos da GFI são:

- a) Fornecer os meios que GFI considere necessários para o desempenho das atividades estabelecidas neste Acordo de Parceria, da maneira definida no Plano de Trabalho;
- b) Nomear um ou mais gerentes para realizar o monitoramento técnico do trabalho deste Acordo de Parceria;
- c) Proporcionar à FUNDECC a transferência dos recursos financeiros estipulados na quinta cláusula, de acordo com o Cronograma de Desembolsos, conforme prescrito no Plano de Trabalho.

III. Em compromisso conjunto, a UFLA e a FUNDECC declaram:

- a) Que possuem capacidade técnica para executar e completar o Projeto em conformidade com a aceitação deste Acordo de Parceria e se comprometem em manter recursos humanos e materiais para realizar as atividades no escopo do Projeto.
- b) Que não se encontram falidas ou em processo de liquidação ou extinção perante os tribunais, não entraram em acordo com credores, regularmente mantêm suas atividades, não estão sujeitos a processos relacionados a essas questões ou a qualquer procedimento similar previsto na legislação ou regulamentação nacional.
- c) Que se comprometem com as obrigações relativas ao pagamento de contribuições de previdência social e ao pagamento de impostos de acordo com as previsões da legislação brasileira.



2.1. A UFLA se compromete a realizar todas as ações e procedimentos relacionados ao monitoramento, execução, inspeção e contabilidade submetidos a este Acordo de Parceria e que envolvem a relação contratual previamente estabelecida entre a UFLA e a FUNDECC.

2.2. A UFLA se compromete a notificar a GFI imediatamente se encontrar qualquer irregularidade na performance da FUNDECC que afete ou possa afetar, diretamente ou indiretamente, este Acordo de Parceria. A UFLA também se compromete a adotar todos os meios necessários para resolver esta irregularidade sem prejudicar a execução do Projeto.

2.3. No caso de dissolução, falência ou reorganização jurídica da FUNDECC, ou qualquer outro evento que prejudique ou possa prejudicar o financiamento para a execução do Projeto, a UFLA será responsável pela execução e conclusão do Projeto, sem qualquer custo adicional à GFI, e deve também indicar uma nova Fundação para atuar como Fundação de Apoio no Acordo de Parceria em até quinze (15) dias, se solicitado pela GFI.

3. OBRIGAÇÕES DA FUNDECC

As obrigações da FUNDECC no cumprimento deste Acordo de Parceria são:

I. Fornecer, dentro de suas possibilidades e disponibilidade, os meios e mecanismos necessários para apoiar o Projeto;

II. Realizar a gestão dos recursos financeiros decorrentes da execução do Acordo de Parceria, aplicando-os de acordo com o Plano de Trabalho e o cronograma de desembolso, englobando, entre outras, as seguintes atividades:

- a) Escrituração contábil;
- b) Garantir o pagamento de fornecedores, bolsistas e pessoal contratado, bem como os impostos decorrentes;
- c) Receber os fundos devidos, se aplicável;
- d) Manter o controle da conta bancária e da aplicação financeira, se aplicável.

III. Realizar a gestão administrativa deste Acordo de Parceria, de acordo com o Plano de Trabalho, executando, entre outras, as seguintes atividades:

- a) Aquisição, recebimento e distribuição de mercadorias;
- b) A contratação de serviços de pessoas jurídicas;
- c) A contratação e gestão de pessoas;
- d) A gestão de bolsistas, se aplicável, abrangendo toda a contabilidade necessária;
- e) Solicitar certificados, atestados e permissões públicas que possam ser necessárias para a execução do projeto e, se aplicável, a atualização da manutenção dessas licenças.

IV. Disponibilizar ao Projeto, na medida do possível e disponível, membros de sua equipe funcional;

V. Assumir e arcar com todas as obrigações tributárias impostas a qualquer Partícipe em conexão com o Projeto, se aplicável ao Acordo de Parceria, sejam de natureza federal, estadual ou municipal;

VI. Obter e manter em vigor quaisquer licenças ou autorizações necessárias para o cumprimento deste Acordo de Parceria;

VII. Emitir recibos referentes à prestação de serviços previstos neste Acordo de Parceria;

VIII. Fornecer, sempre que solicitado, informações ou esclarecimentos sobre as atividades relacionadas ao cumprimento deste Acordo de Parceria;

IX. Disponibilizar a realização da auditoria pela UFLA.

4. PRAZO E VIGÊNCIA.

O presente acordo de parceria para PD&I terá vigência de vinte e quatro (24) meses, a contar da assinatura, prorrogáveis. A prorrogação será formalizada por meio de termo aditivo, com as respectivas alterações no Plano de Trabalho, mediante apresentação de justificativa técnica, apresentada por escrito, dentro da vigência do instrumento, os quais deverão ser previamente aprovados pela GFI. É vedado o aditamento do presente Acordo com o intuito de alterar o seu objeto, sob pena de nulidade do ato e responsabilidade do agente que o praticou.

5. EXTINÇÃO DO ACORDO.

Este Acordo poderá, a qualquer tempo, ser denunciado pelos PARCEIROS, devendo o interessado externar formalmente a sua intenção nesse sentido, com a antecedência mínima de trinta (30) dias da data em que se pretenda que sejam encerradas as atividades, respeitadas as obrigações assumidas com terceiros entre os PARCEIROS, creditando eventuais benefícios adquiridos no período.

5.1. Constituem motivos para rescisão de pleno direito o inadimplemento de quaisquer das cláusulas pactuadas neste Acordo, o descumprimento das normas estabelecidas na legislação vigente ou a superveniência de norma legal ou fato que tome material ou formalmente inexecutável este Acordo de Parceria para PD&I, imputando-se aos PARCEIROS as responsabilidades pelas obrigações até então assumidas, devendo o PARCEIRO que se julgar prejudicado notificar o parceiro para que apresente esclarecimentos no prazo de quinze (15) dias corridos.

5.2. Prestados os esclarecimentos, os PARCEIROS deverão, por mútuo consenso, decidir pela rescisão ou manutenção deste Acordo. Decorrido o prazo para esclarecimentos, caso não haja resposta, este Acordo será rescindido de pleno direito, independentemente de notificações ou interpelações, judiciais ou extrajudiciais.



5.3. Este Acordo de Parceria será rescindido em caso de decretação de falência, liquidação extrajudicial ou judicial, ou insolvência de qualquer dos PARCEIROS, ou, ainda, no caso de propositura de quaisquer medidas ou procedimentos contra qualquer dos PARCEIROS para sua liquidação e/ou dissolução.

5.4. O presente Acordo será extinto com o cumprimento do objeto ou com o decurso do prazo de vigência.

6. DESEMBOLSO DO SUBSÍDIO.

A GFI desembolsará os Fundos de Subsídio no valor de cinquenta e sete mil e oitocentos e cinquenta dólares (US\$ 57.850,00) da seguinte forma: (i) uma soma igual a vinte e oito mil e novecentos e vinte e cinco dólares (US\$ 28.920,00) dentro de três semanas da data de vigência, (ii) uma soma igual ao saldo remanescente não pago dos fundos de subsídio após a conclusão do relatório parcial. Salvo disposição em contrário na cláusula três (3), a FUNDECC deverá devolver quaisquer fundos não gastos dentro de trinta (30) dias após a conclusão do Período de Financiamento.

6.1. Se for necessário movimentar recursos entre os itens estabelecidos no Plano de Aplicação dos Recursos ou a criação de um novo item com realocação de recursos, o Coordenador da UFLA encaminhará a solicitação e a justificativa à GFI e FUNDECC e deve obter sua aprovação. A FUNDECC detalhará as necessidades e enviará a solicitação devidamente fundamentada à Diretoria de Relações Internacionais (DRI/UFLA), que analisará a possibilidade e, se julgar apropriado, de maneira administrativa e legal, emitirá a autorização competente.

6.2. Para o custeio das despesas administrativas e operacionais, a FUNDECC irá reter para si o valor de US \$ 5.785,00 (cinco mil e setecentos e oitenta e cinco dólares) conforme definido pelo Plano de Aplicação de Recursos do Plano de Trabalho e o restante dos recursos, no valor de US \$ 52.065,00 (cinquenta e dois mil e sessenta e cinco dólares), serão depositados em conta específica e destinados à execução do projeto.

6.3. Para receber os Fundos de Subvenção, a FUNDECC deve apresentar, em até dez (10) dias após a assinatura deste Acordo de Parceria, um certificado de distribuição de ações judiciais laborais e civis, de tribunais estaduais e federais, do Tribunal de onde está sediada, bem como apresentar certidões negativas de dívida ativa em níveis municipal, estadual e federal.

6.4. O pagamento dos Fundos de Subvenção está sujeito à apresentação da documentação fornecida para a Seção 6.3. A GFI possuirá o direito, mas não a obrigação, de encerrar este Acordo de Parceria ou solicitar a substituição da FUNDECC conforme determinado pela UFLA se entender que, com base nos documentos necessários, as ações da FUNDECC podem atrapalhar ou tornar a execução do Projeto inviável. A UFLA



também reconhece que o não-exercício deste direito por parte da GFI não remove, compartilha ou transfere a responsabilidade pelos atos ou omissões da FUNDECC, que é apontada e age como um gestor financeiro da UFLA em Acordos desta natureza.

7. DESPESAS ELEGÍVEIS.

Os Fundos de Subsídio serão utilizados somente para despesas diretamente relacionadas com o Projeto ("Despesas Elegíveis"). A FUNDECC não aplicará os Fundos de Subsídio ao pagamento de despesas gerais ou não alocadas, quer impostas como uma porcentagem das despesas diretas ou de outra forma, a menos que especificamente permitido. A UFLA e a FUNDECC reconhecem que a concessão da subvenção será feita com base nas declarações e garantias feitas pela UFLA e pela FUNDECC neste documento e em quaisquer solicitações ou submissões apresentadas à GFI em conexão com o presente.

7.1. A FUNDECC será única e exclusivamente responsável por arcar com todos os impostos de qualquer Partícipe relacionada ao Projeto que possam ser cobrados, a qualquer momento, por esse valor, incluindo, mas não limitado ao Imposto sobre Transmissão Causa Mortis e Doação - ITCMD.

7.2. Todo e qualquer valor transferido pela GFI para a UFLA ou para a FUNDECC será considerado como contribuição a ser usada exclusivamente para as atividades acordadas no Projeto e não será caracterizado como pagamento pelos serviços prestados.

8. NÃO HÁ ATIVIDADES DE LOBBY, ELEITORALISTAS OU PARTIDÁRIAS.

Nenhum fundo de subsídio feito sob este Acordo será usado (i) para participar ou intervir em qualquer campanha política em nome de (ou em oposição a) qualquer candidato a um cargo público, (ii) para conduzir campanhas de registro de eleitores; (iii) para tentar influenciar a legislação ou a política executiva, ou realizar qualquer atividade de lobby dentro do significado da Seção 501(c)(3) do Código ou dos regulamentos do mesmo e/ou conforme definido sob a Lei Federal de Divulgação do *Lobbying* dos Estados Unidos.

9. NÃO UTILIZAÇÃO ANIMAL.

A UFLA está proibida de utilizar Fundos de Subsídio para qualquer teste, experiência ou qualquer outra atividade que possa causar danos sérios e/ou morte a animais.

10. RELATÓRIO.

A UFLA deverá apresentar à GFI os seguintes relatórios:

- (a) Declaração de Impacto Ambiental e Social fornecida no Anexo B no momento da assinatura;



- (b) Relatório Final conforme especificado no Anexo A e incluir uma contabilização das despesas de Subsídio até a data dentro de trinta (30) dias após o final do período de financiamento.

10.1. A GFI pode, de tempos em tempos, solicitar informações adicionais sobre o Projeto, e a UFLA e a FUNDECC deverão atender a qualquer pedido razoável.

11. PUBLICAÇÃO.

Na medida do permitido pela cláusula dezessete (17):

- (a) A UFLA deverá realizar esforços razoáveis para disponibilizar ao público quaisquer dados e resultados decorrentes do trabalho realizado pela UFLA em conexão com o Projeto através de uma página de internet pública, apresentação ou publicação em uma revista revisada por pares de acesso aberto. No caso de publicação em uma revista revisada por pares de acesso fechado, a UFLA deverá fornecer uma cópia eletrônica de cada artigo publicado para a GFI. A UFLA providenciará a publicação deste Acordo de Parceria, por declaração, no Diário Oficial da União, até o quinto (5º) dia útil do mês seguinte, para que sua assinatura ocorra no período de vinte (20) dias a partir dessa data, em consonância com o parágrafo único do artigo 61 da Lei brasileira nº 8.666/93;
- (b) A GFI pode divulgar informações sobre o projeto, incluindo o assunto da pesquisa, os nomes do parceiro e do pesquisador, e o valor da bolsa em seus relatórios públicos, website, comunicados de imprensa, mídia social, discursos, boletins informativos, declarações de impostos e qualquer outro meio.

12. REGISTROS.

A UFLA e a FUNDECC deverão manter registros completos e precisos de todas as despesas relacionadas a esses Fundos de Subsídio e relacionadas ao desempenho de suas atividades em conexão com o Projeto. Estes registros, incluindo contas, faturas, cheques cancelados e recibos, serão mantidos por três (3) anos após o Período de Financiamento e estarão disponíveis para a inspeção da GFI durante esse período. A GFI pode, às suas próprias despesas, examinar ou auditar os registros da UFLA e da FUNDECC relacionados com o Projeto.

13. CIRCUNSTÂNCIAS ALTERADAS.

A UFLA deverá notificar a GFI sobre quaisquer mudanças materiais no escopo do Projeto, atividades, resultados, prazos ou pessoal. A GFI terá total discricção para aprovar tais mudanças por escrito como uma modificação a este Acordo. A GFI se reserva o direito de encerrar este Acordo se determinar de boa-fé que, devido a mudanças factuais ou outras mudanças nas circunstâncias, não é mais possível que a parceria sirva a sua finalidade original, respeitadas as obrigações assumidas com terceiros entre os



PARTÍCIPES, creditando eventuais benefícios adquiridos no período, nos termos previstos no item cinco (5).

14. PUBLICIDADE E RECONHECIMENTO.

A UFLA não fará nenhum anúncio público da concessão até que seja aprovada pela GFI. A UFLA pode, mas não é obrigada a utilizar os nomes comerciais, marcas registradas, marcas de serviço, logotipos ou designações da GFI (cada uma delas uma "Marca" e coletivamente as "Marcas") exclusivamente em conexão com o reconhecimento do apoio da GFI ao Projeto, e sujeito à aprovação da GFI (e retirada de tal aprovação) a qualquer momento, a seu exclusivo critério. Todos os manuscritos, trabalhos, comunicados, exposições ou entrevistas preparadas para reuniões científicas, imprensa pública ou privada, revistas, periódicos, rádio, televisão ou outros meios de comunicação que lidem com as atividades ou realizações do Projeto devem reconhecer de forma proeminente o apoio da GFI ao Projeto de acordo com a prática padrão da UFLA para o reconhecimento do crédito dos apoiadores do Projeto, conforme for apropriado.

15. PARTICIPAÇÃO EM EVENTO.

O pesquisador principal ou um cientista designado envolvido com o Projeto deverá participar da Conferência Anual de Boa Alimentação ("*Good Food Conference*") ou de um evento semelhante presencial ou virtual, a critério da GFI, em cada um dos anos do Período de Financiamento. A GFI deverá renunciar à taxa de inscrição para tal participante. A FUNDECC será responsável pelas despesas de viagem e hospedagem associadas a tal evento presencial e está autorizada a utilizar os Fundos de Subsídio para este fim.

16. PROPRIEDADE INTELECTUAL.

16.1 Propriedade Intelectual Conjunta. Toda Propriedade Intelectual descoberta, concebida, reduzida à prática ou de outra forma criada ou desenvolvida por ou em nome da UFLA, em conexão com a realização do Projeto, será propriedade conjunta das Partícipes ("Propriedade Intelectual Conjunta"). A Propriedade Intelectual Conjunta não incluirá nenhuma Propriedade Intelectual descoberta, concebida, reduzida à prática ou de outra forma criada ou desenvolvida por ou em nome de uma Partícipe antes da Data de Vigência ou fora da conduta do Projeto ("Propriedade Intelectual Antecedente"). Todos os direitos, títulos e interesses em Propriedade Intelectual Antecedente continuarão a ser propriedade da Partícipe que descobriu, concebeu, reduziu à prática ou de outra forma criou ou desenvolveu tal Propriedade Intelectual Antecedente. Para os fins deste Acordo, "Propriedade Intelectual" significa, individual e coletivamente, todas as invenções, melhorias ou descobertas, incluindo mas não se limitando à tecnologia, materiais, ideias, know-how, show-how, abordagens, trabalhos, projetos, conceitos, técnicas, processos, dados, metodologias, documentos, informações e conhecimentos, e qualquer cópia, encarnação ou manifestação do acima exposto.



- 16.2 Atribuição. Cada Partícipe será proprietária de toda Propriedade Intelectual Conjunta em ações iguais e indivisas. A GFI e a UFLA dividirão a base de cinquenta por cento (50%) para cada uma, os direitos, títulos e interesses na e para a Propriedade Intelectual Conjunta. Todos os títulos de todas as patentes, direitos autorais, direitos de criações novas e outros direitos de propriedade intelectual estatutários aplicáveis e os privilégios concedidos à propriedade conjunta emitida por ela serão conjuntos.
- 16.3 Manutenção da Propriedade Intelectual Conjunta. Cada Partícipe terá o direito (mas não a obrigação) de optar por arquivar, processar e manter os direitos de Propriedade Intelectual Conjunta em qualquer jurisdição a seus próprios custos, a menos que de outra forma mutuamente acordado pelas Partícipes. Nenhum Fundo de Subsídio poderá ser usado para registrar, processar e manter os direitos de Propriedade Intelectual Conjunta.
- 16.4 Cooperação. Cada Partícipe deverá cooperar de boa fé na preparação, registro, processo e manutenção de todas as patentes e pedidos de patente, direitos autorais e outros direitos relacionados à Propriedade Intelectual Conjunta. A cooperação inclui, sem limitação, informar prontamente a outra Partícipe da intenção de registrar uma patente, marca registrada ou pedido de direitos autorais e quaisquer assuntos que possam afetar a preparação, registro, processamento ou manutenção de tais direitos.
- 16.5 Exploração. Cada Partícipe terá o direito de praticar e explorar de outra forma as invenções incluídas na Propriedade Intelectual Conjunta ("Invenções Conjuntas") para seus fins internos, não comerciais, de pesquisa e desenvolvimento e de conceder licenças não exclusivas e livres de royalties a terceiros para explorar as Invenções Conjuntas para fins não comerciais, de pesquisa e desenvolvimento, sem prestar contas à outra Partícipe. Se uma Partícipe pretender conceder uma licença de royalty a qualquer terceiro para explorar as Invenções Conjuntas para quaisquer fins comerciais, tal Partícipe notificará a outra Partícipe antes de estabelecer tal licença e fornecerá qualquer informação sobre o acordo de licenciamento proposto (incluindo royalties) solicitado pela outra Partícipe. No caso de um terceiro solicitar uma licença de qualquer uma das Partícipes sob a Propriedade Intelectual Conjunta, tal Partícipe deverá envidar esforços comercialmente razoáveis para negociar e celebrar um acordo de licença com tal terceiro.
- 16.6 Royalties. Na medida em que uma Partícipe gerar qualquer receita proveniente do licenciamento ou outra exploração de qualquer Propriedade Intelectual Conjunta (incluindo a venda ou outra distribuição de quaisquer produtos que pratiquem uma Invenção Conjunta ou incorporem qualquer Propriedade Intelectual Conjunta), as Partícipes dividirão tal receita em cinquenta por cento (50%) para cada uma, a menos que de outra forma acordado por escrito entre as Partícipes, caso a caso. As Partícipes conciliarão qualquer quantia devida em uma base anual.



16.7 Violação da Propriedade Intelectual Conjunta. Cada Partícipe deverá notificar a outra de qualquer potencial ou real apropriação indevida, violação ou infração por qualquer terceiro de qualquer patente, direito autoral ou outra Propriedade Intelectual que faça parte da Propriedade Intelectual Conjunta e deverá fornecer uma à outra qualquer evidência disponível de tal infração ou apropriação indevida. Cada Partícipe concorda em notificar imediatamente a outra Partícipe ao tomar conhecimento de qualquer ação, processo ou procedimento contra ela iniciado por qualquer terceiro que seja baseado em uma alegação de que a Propriedade Intelectual Conjunta se apropria indevidamente, viola ou infringe qualquer patente, direito autoral ou outro direito de propriedade intelectual. As Partícipes poderão, mediante acordo mútuo, cooperar na defesa contra tal ação, processo ou procedimento e, em tal caso, executarão prontamente todos os papéis e executarão outros atos que possam ser razoavelmente necessários para se juntarem a tal defesa. Em qualquer caso, cada Partícipe deverá fornecer toda a assistência e informações razoáveis à outra Partícipe em apoio à mesma. Cada Partícipe poderá fazer valer a Propriedade Intelectual Conjunta. A Partícipe executora arcará com todos os custos e despesas de aplicação da lei. Quaisquer recuperações monetárias (incluindo recuperações em dinheiro resultantes de um acordo na extensão atribuída à Propriedade Intelectual Conjunta) serão primeiramente aplicadas para reembolsar os custos incorridos pela Partícipe executora em conexão com tal ação de execução, e então serão divididas em cinquenta por cento (50%) para cada uma das Partícipes.

17. TERMOS QCF

- 17.1. A UFLA reconhece que a GFI obteve fundos da *Quadrature Climate Foundation*, que serão usados para financiar o Projeto. Como tal, a GFI está sujeita a certos termos e condições acordados com a *Quadrature Climate Foundation*, alguns dos quais se aplicam à UFLA como um subvencionado da *Quadrature Climate Foundation*.
- 17.2. A UFLA e a FUNDECC deverão observar e cumprir os Termos QCF (no Anexo D), e a UFLA e a FUNDECC reconhecem que tiveram a oportunidade de rever os Termos QCF e se comprometem a cumprir suas obrigações sob este Acordo em conformidade com os termos dos Termos QCF, e de forma a permitir à GFI cumprir suas próprias obrigações sob os Termos QCF.

18. CONFIDENCIALIDADE.

- 18.1. **Definição de Informação Confidencial.** "Informação Confidencial" significa qualquer informação confidencial ou proprietária divulgada por uma Partícipe ("Partícipe Divulgadora") à outra Partícipe ("Partícipe Recebedora") em conexão com este Acordo, desde que tais informações sejam especificamente designadas como confidenciais. As Informações Confidenciais divulgadas por escrito devem ser marcadas com uma legenda indicando seu status confidencial. As Informações Confidenciais que forem divulgadas oralmente ou visualmente devem ser documentadas em um aviso por escrito preparado pela Partícipe Divulgadora e entregue à Partícipe Recebedora o mais



rápido possível, mas em qualquer caso, dentro de cinco (5) dias da data da divulgação, resumindo as Informações Confidenciais divulgadas à Partícipe Recebedora e referenciando a hora e o local da divulgação.

18.2. Obrigações. Durante cinco (5) anos após a divulgação de qualquer parte das Informações Confidenciais, a Partícipe Recebedora deverá manter as Informações Confidenciais em sigilo, exceto que a Partícipe Recebedora poderá divulgar ou permitir a divulgação de Informações Confidenciais a seus administradores ou diretores, executivos, funcionários e consultores que são obrigados a manter a natureza confidencial das Informações Confidenciais e que precisam conhecer as Informações Confidenciais para os propósitos deste Acordo. Não obstante o acima exposto, as obrigações aqui estabelecidas aplicar-se-ão às Informações Confidenciais indefinidamente, na medida em que tais Informações Confidenciais constituam um segredo comercial sob as leis da jurisdição relevante.

18.3. Exceções. As obrigações da Partícipe Recebedora sob a Seção 18.2 acima não se aplicam na medida em que a Partícipe Recebedora possa demonstrar que as Informações Confidenciais:

- I. era de domínio público antes do momento de sua divulgação sob este Acordo;
- II. entrou em domínio público após o momento de sua divulgação sob este Acordo por outros meios que não uma divulgação não autorizada resultante de um ato ou omissão da Partícipe Recebedora;
- III. já era conhecido ou desenvolvido independentemente ou descoberto pela Partícipe Recebedora sem o uso das Informações Confidenciais;
- IV. é ou foi divulgado à Partícipe Recebedora a qualquer momento por um terceiro sem relação fiduciária com a Partícipe Divulgadora e sem obrigação de confidencialidade no que diz respeito às Informações Confidenciais; ou
- V. é exigida a divulgação para cumprir as leis, regulamentos ou uma ordem judicial ou administrativa aplicáveis, desde que a Partícipe Recebedora forneça à Partícipe Divulgadora um aviso prévio razoável por escrito da divulgação.

18.4. Propriedade e Devolução. A Partícipe Recebedora reconhece que a Partícipe Divulgadora é proprietária de suas Informações Confidenciais. Na expiração ou término deste Acordo, ou a pedido da Partícipe Divulgadora, a Partícipe Recebedora deverá devolver à Partícipe Divulgadora todos os originais, cópias e resumos de documentos, materiais e outras manifestações tangíveis de Informações Confidenciais na posse ou controle da Partícipe Recebedora.

19. GESTÃO E COORDENAÇÃO.

Para gerenciar e coordenar as atividades deste Acordo de Parceria, cada Partícipe designa seu pessoal como Coordenador, responsável pelo cumprimento das cláusulas e requisitos estabelecidos neste Acordo de Parceria e, especificamente, o seguinte:



I. Em nome da UFLA e da FUNDECC, a professora Olga Lucía Mondragón-Bernal, pertencente ao Quadro Permanente da UFLA, lotada no Departamento de Ciência dos Alimentos, matriculada no SIAPE sob o número [REDACTED], será responsável por coordenar e promover a execução direta das atividades deste Acordo de Parceria, observando o disposto no artigo 32 da Resolução CUNI/UFLA no 073/2021”.

II. Em nome da GFI, como Coordenadora, a Sra. Erin Rees Clayton, membro da equipe de Ciência e Tecnologia da GFI, e-mail: [REDACTED]

19.1. Além do cumprimento do disposto no caput, constituem responsabilidades do Coordenador da UFLA:

I. Gerenciar atividades técnicas e acadêmicas relacionadas à execução do Projeto;

II. Ordenar gastos com a perspectiva de desenvolvimento total do Projeto e garantir o cumprimento das regras e obrigações legais, administrativas, orçamentárias e financeiras estabelecidas neste Acordo de Parceria e no plano de alocação de recursos contido no Plano de Trabalho;

III. Administrar os recursos financeiros vinculados a este Acordo de Parceria, pelos quais ele será responsável pela aprovação dos pagamentos de bens, serviços, bolsas de estudos e retribuições pecuniárias relacionadas à execução do Projeto, a serem realizados pela FUNDECC e atestar:

- a) as despesas incorridas pela FUNDECC;
- b) o recebimento dos produtos e serviços adquiridos pela FUNDECC;
- c) pagamento das despesas operacionais e administrativas da FUNDECC.

IV. Solicitar à FUNDECC:

- a) a aquisição dos bens e serviços necessários para a execução do Projeto, de acordo com o Plano de Trabalho;
- b) o pagamento de bolsas e retribuições pecuniárias à equipe técnica da UFLA, se aplicável;
- c) manter registro atualizado referente ao controle e acompanhamento do desenvolvimento do Projeto;
- d) cumprir os prazos estabelecidos neste Acordo de Parceria e no Plano de Trabalho, bem como em outros documentos relacionados à execução do Projeto;
- e) providenciar a documentação necessária para a manutenção deste Acordo de Parceria e a execução de seu objeto;
- f) realizar a seleção dos demais membros da equipe técnica, respeitando o quantitativo mínimo de dois terços das pessoas vinculadas à UFLA;
- g) proceder ao registro e acompanhamento técnico dos bolsistas envolvidos no Projeto, de acordo com as normas afetas à matéria e, se necessário,

proceder o desligamento daquele que apresentar baixo desempenho em suas atividades, que não realizar as atividades para as quais foi designado ou apresentar postura inadequada;

h) elaborar os relatórios técnicos das atividades, com o objetivo de comprovar o cumprimento das metas físicas e financeiras estabelecidas para o Projeto, submetê-los à aprovação da chefia do Departamento responsável e, posteriormente, enviá-los à FUNDECC para compor a Prestação de Contas, da seguinte maneira:

1. Relatório Técnico Parcial de Atividades, a ser enviado no prazo de trinta (30) dias, contados do final do período de cálculo;
2. Relatório Técnico Final de Atividades, a ser enviado no prazo de sessenta (60) dias, contados do término da validade deste Acordo de Parceria.
3. Assinar, juntamente com o Diretor Executivo e o Contador do FUNDECC, as contas parciais e finais;
4. Realizar outras atividades inerentes à função de Coordenador.

19.2. Os relatórios técnicos das atividades mencionadas no item IV da seção anterior deverão contemplar as atividades desenvolvidas, as metas alcançadas correlacionadas aos indicadores propostos, a contribuição acadêmica, bem como os produtos gerados pelo projeto e a consolidação das atividades com a execução financeira do projeto durante o período em questão.

19.3. A consolidação mencionada na seção anterior incluirá as informações listadas no Cronograma de Execução incluído no Plano de Trabalho com o Plano de Aplicação dos Recursos, discriminando:

- I. as atividades e valores previstos para o período;
- II. as atividades e valores realizados no período;
- III. os valores acumulados desde o início da vigência do projeto;
- IV. a proporção de bolsas e/ou retribuições pagas no período, identificando cada beneficiário e o valor percebido.

19.4. Todo e qualquer assunto decorrente da aplicação e interpretação deste Acordo de Parceria será submetido, em primeira instância, ao árbitro dos Coordenadores, que deverão enviaar esforços para superar as diferenças suscitadas.

19.5. No caso de mudança de Coordenador, a Partícipe relevante informará às demais Partícipes do novo Coordenador por escrito.

20. MONITORAMENTO DO DESEMPENHO DO ACORDO DE PARCERIA.

De acordo com a UFLA, o monitoramento e a supervisão técnica deste Acordo de Parceria serão realizados por um gerente especialmente designado para esse fim, doravante Gerente, nos termos do artigo 54 da Resolução CUNI/UFLA no 073/2021, que será



responsável por avaliar o cumprimento das etapas estabelecidos no Plano de Trabalho, a execução do projeto e os relatórios de controle técnico.

20.1. A designação referida no caput não exime a direção do Departamento responsável da responsabilidade de monitorar e controlar as atividades desenvolvidas pelos membros da equipe técnica necessárias para o fiel cumprimento dos compromissos assumidos, em nome da UFLA, no projeto e no instrumento legal.

20.2. O Gestor adotará um sistema de constante monitoramento e controle em relação à execução orçamentária e financeira do Projeto, a fim de cumprir as cláusulas e condições contidas neste Acordo de Parceria e em seu Plano de Trabalho.

20.3. No caso de ser detectada qualquer irregularidade na execução deste Acordo de Parceria, o Gestor diligenciará à FUNDECC e ao Coordenador da UFLA para que providenciem a imediata regularização, que se não sanada será comunicada à DRI/UFLA, para adoção de providências cabíveis.

20.4. O Gestor encaminhará à DRI/UFLA os relatórios de acompanhamento e de fiscalização técnica semestrais e final, dos quais constarão todos os eventos relevantes que possam ocorrer, bem como a conclusão sobre o cumprimento das condições estabelecidas neste Acordo de Parceria e no Plano de Aplicação de Recursos do Plano de Trabalho.

20.5. É vedado ao Gestor de receber, direta ou indiretamente, uma bolsa de estudos ou qualquer outra vantagem, pecuniária ou não, financiada por recursos derivados deste Acordo de Parceria.

20.6. No caso de mudança de Gestor, a Partícipe relevante neste documento deverá informar as outras Partícipes do novo Gestor por escrito.

21. NOTIFICAÇÕES.

Salvo disposição expressa em contrário neste Acordo, qualquer notificação exigida ou permitida por este Acordo deverá ser feita por escrito, referir-se especificamente a este Acordo e será enviada à Partícipe para ser notificada no endereço estabelecido abaixo por entrega pessoal ou transportadora noturna reconhecida ou por correio eletrônico e será considerada efetiva no recebimento.

Para a GFI:

2503D N. Harrison St. #19
Arlington, VA 22207
legal@gfi.org

Para a UFLA:

Campus Universitário | 3037 | 37200-900
Lavras, MG, Brasil
dri@ufla.br



22. CONFORMIDADE COM AS LEIS.

A UFLA e seus agentes devem cumprir todas as leis federais, estaduais e locais aplicáveis, regras, regulamentos, portarias, ordens e, mediante solicitação, devem fornecer à GFI a documentação ou tal cumprimento.

23. INDENIZAÇÃO.

23.1 Indenização da GFI à UFLA. A GFI indenizará, defenderá e isentará a UFLA e seus diretores, executivos, membros e funcionários (coletivamente "Partícipes Indenizadas da UFLA") de e contra todas e quaisquer perdas, custos, danos e despesas, incluindo honorários advocatícios razoáveis, ("Perdas") incorridas pelas Partícipes Indenizadas da UFLA em relação a qualquer reclamação, ação, demanda, processo ou procedimento ("Reivindicação") feita ou apresentada por terceiros contra a Partícipe Indenizada da UFLA em decorrência de ou relacionada a (i) violação deste Acordo pela GFI ou (ii) negligência ou má conduta deliberada da GFI. As obrigações de indenização do Concedente sob esta seção 23.1 não se estenderão a nenhuma reivindicação na medida em que tal Reivindicação resulte de negligência grosseira ou má conduta deliberada de qualquer Partícipe Indenizada da UFLA.

23.2 Indenização da UFLA à GFI. A UFLA deverá indenizar, defender e isentar a GFI e suas subsidiárias, diretores, executivos, membros, acionistas e funcionários (coletivamente "Partícipes Indenizadas da GFI") de e contra toda e qualquer Perda, incorridas pelas Partícipes Indenizadas da GFI em relação a qualquer Reivindicação feita ou apresentada por terceiros contra a Partícipe Indenizada da GFI decorrente de ou relacionada a (i) violação deste Acordo pela UFLA ou (ii) negligência ou má conduta deliberada da UFLA. As obrigações de indenização da UFLA sob esta Seção 23.2 não se estenderão a qualquer reivindicação na medida em que tal reivindicação resulte de negligência grosseira ou má conduta deliberada de qualquer Partícipe Indenizada da GFI.

23.3 Procedimento. Cada Partícipe notificará a outra Partícipe de qualquer Reivindicação para a qual tal Partícipe busque indenização ou defesa sob este Acordo (desde que qualquer atraso no fornecimento de tal notificação não libere a Partícipe indenizadora de suas obrigações de indenização ou defesa na medida em que a Partícipe indenizadora não seja materialmente prejudicada por isso) e dará à Partícipe indenizadora autoridade, informações razoáveis e assistência (às custas da Partícipe indenizadora) para a defesa de tal Reivindicação. A Partícipe indenizadora não celebrará, sem o consentimento prévio por escrito da Partícipe indenizada, qualquer acordo de compensação em relação a uma Reivindicação que: (a) admita culpa, fraude, responsabilidade ou ato ilícito da Partícipe indenizada; (b) exija que a Partícipe indenizada se comprometa a agir ou se abstenha de agir; ou (c) forneça quaisquer indenizações que não sejam danos monetários pelos quais a Partícipe indenizada seja indenizada. A Partícipe indenizada se reserva o direito de participar na defesa de qualquer reclamação a custo de tal Partícipe indenizada.



24. ESCOLHA DA LEI.

Este acordo deve ser interpretado de acordo com as leis aplicáveis do Brasil e do Estado de Delaware, Estados Unidos, relacionadas ao assunto.

25. SEM AGÊNCIA.

A UFLA e FUNDECC são as únicas responsáveis por todas as atividades apoiadas pela GFI. Nada neste Acordo cria uma parceria, agência, empreendimento conjunto, emprego, ou qualquer outro tipo de relacionamento. A UFLA não se representará como um agente da GFI para qualquer finalidade, e não tem autoridade para obrigar a GFI de qualquer forma.

26. SOLUÇÕES CUMULATIVAS.

Nenhuma solução aqui conferida ou reservada a qualquer Partícipe excluirá qualquer outra solução aqui ou por lei prevista, mas cada uma será cumulativa e, além de qualquer outra solução dada aqui ou agora ou no futuro existente em lei ou em equidade ou por estatuto.

27. ATRIBUIÇÃO.

Nenhuma das Partícipes deverá ceder e pretender ceder qualquer dos direitos de tal Partícipe, delegar qualquer das obrigações de tal Partícipe, ou delegar o desempenho de tal Partícipe em satisfação de quaisquer condições a quaisquer obrigações de qualquer outra Partícipe, sem o consentimento prévio por escrito da outra Partícipe, e qualquer suposta cessão ou delegação sem obter tal consentimento por escrito será nula, exceto conforme previsto neste documento.

28. SUBCONTRATADOS.

A UFLA e a FUNDECC poderão contratar ou envolver um ou mais subcontratados para cumprir suas obrigações sob este Acordo; desde que a UFLA e a FUNDECC, em todos os casos, (i) permaneçam primeiramente responsável por todas as suas obrigações sob este Acordo e (ii) exijam que todo e qualquer subcontratado cumpra todos os termos e condições deste Acordo aplicáveis ao escopo do trabalho a ser realizado por cada subcontratado.

29. EMENDAS.

Nenhuma modificação, variação, emenda ou qualquer outra alteração pode ser feita a este Acordo ou qualquer parte do mesmo, a menos que seja estabelecida em um instrumento escrito identificado como emenda e assinado por cada Partícipe através de seu representante autorizado.



30. NENHUM COMPROMISSO ADICIONAL.

A UFLA reconhece que esta parceria não cria nenhum compromisso ou expectativa de futuro apoio da GFI para o Projeto ou qualquer trabalho futuro da GFI além do período de financiamento.

31. ACORDO COMPLETO.

Este Acordo, juntamente com os Anexos, constitui o único, final e completo entendimento e acordo entre as Partícipes no que diz respeito ao assunto aqui tratado e substitui todas as negociações, discussões, acordos, entendimentos e representações prévias e contemporâneas, sejam orais ou escritas, no que diz respeito ao assunto aqui tratado.

32. RENÚNCIA.

A renúncia por qualquer Partícipe de qualquer um dos direitos, poderes ou privilégios de tal Partícipe que surjam por causa de qualquer suposta violação, inadimplência, deturpação ou deturpação sob ou com respeito a uma provisão aqui contida, intencional ou não, não se estenderá a qualquer violação, inadimplência ou deturpação prévia separada ou subsequente, respectivamente, por tal Partícipe e não afetará de forma alguma quaisquer direitos, poderes ou privilégios que surjam em virtude de qualquer ocorrência anterior separada ou subsequente. Nenhuma falha ou atraso por qualquer Partícipe no exercício de quaisquer dos direitos, poderes ou privilégios de tal Partícipe aqui estabelecidos funcionará como uma renúncia aos mesmos, nem qualquer exercício único ou parcial dos mesmos impedirá qualquer outro ou posterior exercício ou o exercício de qualquer outro direito, poder ou privilégio aqui estabelecidos ou de outra forma. Nenhuma renúncia por uma Partícipe será executável contra tal Partícipe, a menos que tal renúncia tenha sido dada em um instrumento escrito executado pela Partícipe que faz tal renúncia.

33. TÍTULOS.

Os títulos neste Acordo são apenas para conveniência e facilidade de referência e não terão efeito na interpretação do significado de qualquer disposição do presente Acordo.

34. ANEXOS.

Todos os anexos expostos nesta Seção (cada um, um "Anexo"), são incorporados e fazem parte deste Acordo.

Anexo	Título
A	Resumo do Projeto



- B Declaração de Impacto Ambiental e Social
- C Política do Programa de Pesquisa
- D Termos QCF

35. DIVISIBILIDADE.

Se qualquer parte, termo ou disposição deste Acordo for determinada por um árbitro ou tribunal de jurisdição competente como inválida, ilegal ou inexecutável, tal determinação não afetará ou prejudicará a validade, legalidade ou aplicabilidade de qualquer outra parte, termo ou disposição deste Acordo e não tornará este Acordo inexecutável como um todo. Em vez disso, a parte do Acordo considerada inválida, inexecutável ou ilegal deverá ser emendada, modificada ou interpretada na medida do possível para atingir o propósito das Partícipes e da maneira mais próxima à disposição acometida.

36. RESOLUÇÃO DE LITÍGIOS.

As partícipes devem cooperar mutuamente para resolver qualquer litígio ou mal-entendido através de colaboração e discussão. Se as partícipes não puderem resolver o litígio, este deverá ser submetido à resolução por arbitragem consoante às Regras de Conciliação e Arbitragem da Câmara Internacional de Comércio ("ICC"). Os procedimentos de arbitragem deverão ser conduzidos na língua inglesa.

37. PERMANÊNCIA.

As obrigações das Partícipes sob as cláusulas cinco (5) - Extinção do Acordo; onze (11) - Publicação; doze (12) - Registros; quatorze (14) - Publicidade e Reconhecimento; dezesseis (16) - Propriedade Intelectual; dezoito (18) - Confidencialidade; vinte e três (23) - Indenização; vinte e quatro (24) - Escolha da Lei; e trinta e sete (37) - Permanência - sobreviverão à expiração ou rescisão deste Acordo.

38. EQUIVALENTES E ASSINATURAS FAC-SÍMILES.

As Partícipes reconhecem os termos e condições aqui contidos, assinando este instrumento em seis (6) vias de igual conteúdo e forma no idioma inglês e português, com o mesmo efeito que executado em um único documento original, na presença de duas testemunhas abaixo inscritas. Caso ocorra algum conflito entre a versão em inglês e a versão em português, a versão em inglês prevalecerá. Poderá ser utilizada a assinatura digital contanto que devidamente verificável, nos termos da lei.

EM TESTEMUNHO, as Partícipes fizeram com que este Acordo de Concessão fosse devidamente executado e entregue a partir da Data de Vigência.



THE GOOD FOOD INSTITUTE, INC.

Por:  _____
Nome: Elizabeth Specht

Cargo: Vice-presidente de Ciência e Tecnologia
19 January 2022

FUNDECC

Por:  _____
Nome: Antonio Carlos Cunha Lacreta Junior

Cargo: Diretor da FUNDECC
21 de janeiro de 2022

UNIVERSIDADE FEDERAL DE LAVRAS

Por:  _____
Nome: Antonio Chalfun Júnior

Cargo: Diretor de Relações Internacionais
24 de janeiro de 2022

PESQUISADOR PRINCIPAL

Por:  _____
Nome: Olga Lucia Mondragón-Bernal

Cargo: Professora e pesquisadora na UFLA
19 de janeiro de 2022

PARTNERSHIP AGREEMENT

This PARTNERSHIP AGREEMENT (this “Agreement”) is made on September, 2021 and entered into force in the day of its last signature (“Effective Date”) by and between the Good Food Institute, Inc., a Delaware nonprofit corporation (“**GFI**”), herein represented by Elizabeth Specht, Vice President of Science & Technology, and the **FEDERAL UNIVERSITY OF LAVRAS**, a public law legal entity, a special autarchy member of the Indirect Administration of the Union, created by Law no.8.956, dated December 15, 1994, linked to the Ministry of Education, headquartered in the city of Lavras, State of Minas Gerais, Brazil, at the University Campus, enrolled with the CNPJ/MF under no. 22.078. 679/0001-74, hereinafter referred to as **UFLA**, hereby represented by its Director of International Relations, Professor Antonio Chalfun Júnior, in the use of the authority delegated to him by Ordinance/Rectorio No. 370 of 11/04/14, with the involvement of the **Foundation for Scientific and Cultural Development**, a legal entity of private law, CNPJ/MF under No. 07.905. 127/0001-07, headquartered in the city of Lavras, Minas Gerais, Brazil, University Campus, hereinafter referred to as **FUNDECC**, herein represented by its Director, Antonio Carlos Cunha Lacreta Junior, and governed by the Legal Framework for Science, Technology and Innovation (Constitutional Amendment No. 85/15, Law No. 10.973/2004, Law No. 13.243/2016, Decree No. 9.283/2018 and Law No. 8.958/1994);. Each of GFI, UFLA, and FUNDECC are sometimes herein referred to as a “Party” and collectively as the “Parties.”

WHEREAS, GFI works toward a more humane and sustainable food supply by promoting the development and commercial success of plant-based meat, eggs, and dairy products; products produced using cellular agriculture (e.g., cultivated meat and egg proteins and precision fermented dairy products); and products produced via fermentation.

WHEREAS, the Parties are interested in pursuing further research for the purpose of advancing these objectives;

WHEREAS, GFI has approved grant funds (“Grant Funds”) to UFLA, to be transferred to the Support Foundation in accordance with this Agreement.

NOW, THEREFORE, in consideration of the premises and mutual agreements contained herein, and other good and valuable consideration, the receipt and sufficiency of which are hereby acknowledged, the Parties agree as follows:

1. OBJECTIVE.

The purpose of this partnership agreement is the execution of the RD&I project detailed in Appendix A (the "Project"), in the Work Plan and in accordance with the budget included therein. The Project and the Work Plan become part of this instrument, for all legal purposes, regardless of transcription.

2. COMMITMENTS

I. UFLA's commitments are:

- a) Carry out the Project and perform all activities necessary to achieve the object defined in Clause One, fulfilling the Work Plan in the best way possible;
- b) Provide means and technical mechanisms that UFLA considers at its discretion necessary for the execution of the Project;
- c) Hold meetings with GFI in order to present the work developed by UFLA and the Project's progress, which can be done by phone, videoconference or face-to-face meeting;
- d) Submit to the GFI a partial report at 12 months after the signing of the Partnership Agreement and a final report at 24 months after the signing of the Partnership Agreement, as per clause 10 hereof.

II. GFI's commitments are:

- a) Provide the means that GFI considers necessary for the performance of the activities established in this Partnership Agreement, in the manner defined in the Work Plan;
- b) Appoint one or more managers to perform technical monitoring of the work under this Partnership Agreement;
- c) Provide FUNDECC with the transfer of the financial resources stipulated in the fifth clause, according to the Disbursement Schedule, as prescribed in the Work Plan.

III. In a joint commitment, UFLA and FUNDECC declare:

- a) That they have the technical capacity to execute and complete the Project in compliance with the acceptance of this Partnership Agreement and also undertake to maintain appropriate human and material resources to carry out the activities provided for in the Project.
- b) That they are not bankrupt or in the process of liquidation or extinction, do not have their businesses managed by the courts, have not entered into an agreement



with creditors, regularly maintain their activities, are not subject to proceedings relating to these matters or in any similar procedure provided for in national legislation or regulations.

- c) That they comply with the obligations relating to the payment of social security contributions or the payment of taxes in accordance with Brazilian legal provisions.

2.1. UFLA undertakes to carry out all acts and procedures related to the monitoring, execution, inspection and accountability carried out under this Partnership Agreement and involving the contractual relationship previously established between UFLA and FUNDECC.

2.2. UFLA undertakes to immediately notify GFI if it finds any irregularity in the performance of FUNDECC that affects or may affect, directly or indirectly, this Partnership Agreement. UFLA also undertakes to adopt all necessary measures to resolve the irregularity without jeopardizing the execution of the Project.

2.3. In the event of dissolution, FUNDECC's bankruptcy or judicial reorganization, or any other event that jeopardizes or may jeopardize the funding for the execution of the Project, UFLA shall be responsible for the execution and conclusion of the Project, without any additional cost to GFI, and must also appoint a new Foundation to act as a Support Foundation in the Partnership Agreement within fifteen (15) days if so requested by GFI.

3. FUNDECC OBLIGATIONS

FUNDECC's obligations in the performance of this Partnership Agreement are:

- I. Provide, within its possibilities and availability, the necessary means and mechanisms to support the Project;
- II. Perform the management of the financial resources resulting from the execution of the Partnership Agreement, applying them in accordance with the Work Plan and the disbursement schedule, involving, among others, the following activities:
 - a) Bookkeeping;
 - b) Ensure payment of suppliers, scholars and contracted staff, as well as the resulting taxes;
 - c) Receive the funds due, if applicable;



- d) Keep track of the bank account and financial application, if applicable.

III. Perform the administrative management of this Partnership Agreement, according to the Work Plan, performing, among others, the following activities:

- a) Procurement, receipt, and distribution of goods;
- b) The hiring of services from legal entities;
- c) Hiring and people management;
- d) Scholar management, if applicable, covering all necessary accounting;
- e) Apply for certificates, attestations, and public permits that may be required for the execution of the project and, if applicable, update the maintenance of these permits.

IV. Make available to the Project, as much as possible and available, members of its functional team;

V. Assume and bear all tax obligations imposed on any Participant in connection with the Project, if applicable to the Partnership Agreement, whether of a federal, state, or municipal nature;

VI. Obtain and maintain in force any licenses or permits necessary for the performance of this Partnership Agreement;

VII. Issue receipts relating to the provision of services under this Partnership Agreement;

VIII. Provide, whenever requested, information or clarification on the activities related to the fulfillment of this Partnership Agreement;

IX. Make the audit available to UFLA.

4. TERM AND TERMINATION.

This Partnership Agreement for RD&I will be valid for twenty four (24) months, as of signature, and may be extended. The extension will be formalized by means of an additive term, with the respective changes in the Work Plan, upon presentation of technical justification, presented in writing, within the term of the instrument, which must be previously approved by the GFI. The amendment of this Agreement with the intention of changing its object is forbidden, under penalty of nullity of the act and liability of the agent who performed it.



5. TERMINATION OF THE AGREEMENT

This Agreement may, at any time, be terminated by the PARTIES, and the interested party should formally express its intention in this regard, with a minimum notice of thirty (30) days from the date on which it is intended to terminate the activities, respecting the obligations assumed with third parties between the PARTIES, crediting any benefits acquired during the period.

5.1. The non-fulfillment of any of the clauses agreed upon in this Agreement, the noncompliance with the rules set forth in the legislation in force, or the supervening of a legal rule or fact that makes the PD&I Partnership Agreement materially or formally unenforceable constitute grounds for termination in their own right, imputing to the PARTIES the responsibilities for the obligations assumed until then, and the PARTY that considers itself affected shall notify the Party to provide clarifications within fifteen (15) calendar days.

5.2. After providing the clarifications, the PARTIES should, by mutual consensus, decide to terminate or maintain the Agreement. After the deadline for clarification, if there is no response, the Agreement will be terminated by operation of law, regardless of notifications or interpellation, judicial or extrajudicial.

5.3. The Partnership Agreement shall be terminated in case of bankruptcy, extrajudicial or judicial liquidation, or insolvency of any of the PARTIES, or, still, in case of proposition of any measures or procedures against any of the PARTIES for its liquidation and/or dissolution.

5.4. This Agreement shall be terminated upon compliance with the object or with the expiration of the term of effectiveness.

6. GRANT DISBURSEMENT.

GFI will disburse the Grant Funds in the amount of fifty seven thousand eight hundred and fifty dollars (\$57,850.00) as follows: (i) a sum equal to twenty-eight thousand nine hundred and twenty-five dollars within three weeks of the effective date, (ii) a sum equal to the remaining unpaid balance of the Grant Funds upon completion of the partial report. Except as otherwise provided in clause three (3), FUNDECC shall return any unspent funds within thirty (30) days after the completion of the Funding Period.

6.1. If it is necessary to move resources between the items established in the Resource Application Plan or the creation of a new item with resource reallocation, the UFLA Coordinator will forward the request and justification to the GFI and FUNDECC and must obtain their approval. FUNDECC will detail the needs and send the request duly justified



to DRI/UFLA, which will analyze the possibility and, if deemed appropriate, in an administrative and legal manner, issue the appropriate authorization.

6.2. For the cost of administrative and operational expenses, FUNDECC will retain for itself the amount of five thousand, seven hundred and eighty-five dollars (US\$ 5,785.00) as defined by the Resource Application Plan defined in the Work Plan and the rest of the resources, in the amount of fifty-two thousand and sixty-five dollars (US\$ 52,065.00), will be deposited in a specific account and destined to the execution of the project.

6.3. In order to receive the Grant Funds, FUNDECC must present, within ten (10) days after signing this Partnership Agreement, a certificate of distribution of labor and civil lawsuits, these from the state and federal courts, from the Court where it is headquartered, as well as present clearance certificates of active debt at the municipal, state and federal levels.

6.4. The payment of the Grant Funds is subject to the presentation of the documentation provided for in Section 6.3. GFI will have the right, but not the obligation, to terminate the Partnership Agreement or request the change of FUNDECC as determined by UFLA if it understands that, based on the necessary documents, FUNDECC's actions may hinder or make the execution of the Project unfeasible. UFLA further acknowledges that the non-exercise of this right by GFI does not remove, share or transfer responsibility for the acts or omissions of FUNDECC, which is appointed and acts as financial manager of UFLA in Agreements of this nature.

7. ELIGIBLE EXPENDITURES.

Grant Funds will be used only for expenses directly related to the Project ("Eligible Expenses"). FUNDECC will not apply any of the Grant Funds to the payment of overhead or unallocated expenses, whether imposed as a percentage of direct expenses or otherwise, unless specifically permitted. UFLA and FUNDECC acknowledge that the grant award will be made on the basis of the representations and warranties made by UFLA and FUNDECC herein and any applications or submissions made to GFI in connection herewith.

7.1. FUNDECC will be solely and exclusively responsible for and bear all taxes of any Participant related to the Project that may be charged at any time for this amount, including but not limited to the Tax on Transmission Causa Mortis and Donation - ITCMD.



7.2. Any and all amounts transferred by the GFI to UFLA or FUNDECC will be considered as contribution to be used exclusively for the activities agreed upon in the Project and will not be characterized as payment for services rendered.

8. NO LOBBYING, ELECTIONEERING, OR PARTISAN ACTIVITY.

No payment made under this Agreement shall be used (i) to participate or intervene in any political campaign on behalf of (or in opposition to) any candidate for public office, (ii) to conduct voter registration drives; (iii) to attempt to influence legislation or executive policy, or to conduct any lobbying activity within the meaning of Section 501(c)(3) of the Code or the regulations thereunder and/or as defined under the United States Federal Lobbying Disclosure Act.

9. NO ANIMAL USE.

UFLA is prohibited from using Grant Funds for any test, experiment, or any other activity that could cause serious harm and/or death to animals.

10. REPORTING.

UFLA must submit the following reports to the GFI:

- (a) Environmental and Social Impact Statement provided in Exhibit B at the time of signature;
- (b) Final Report as specified in Exhibit A and include an accounting of Grant expenditures to date within thirty (30) days after the end of the Funding Period.

10.1. GFI may, from time to time, request additional information about the Project, and UFLA and FUNDECC shall comply with any reasonable request.

11. PUBLICATION.

To the extent permitted by clause seventeen (17):

- (a) UFLA shall use reasonable efforts to make publicly available any data and results arising from work UFLA has performed in connection with the Project through a public website, presentation, or publication in an open access peer-reviewed journal. In the case of publication in a closed-access peer-reviewed journal, UFLA shall provide an electronic copy of each published article to the GFI. UFLA will



arrange for the publication of this Partnership Agreement, by declaration, in the Official Journal of the Union, by the fifth (5th) working day of the following month, so that its signature occurs within twenty (20) days from that date, in accordance with the sole paragraph of article 61 of Brazilian Law No. 8.666/93;

- (b) GFI may disclose information about the project, including the subject of the research, the names of the Party and researcher, and the grant amount in its public reports, website, press releases, social media, speeches, newsletters, tax returns, and any other means.

12. RECORDS.

UFLA and FUNDECC shall maintain complete and accurate records of all expenditures related to these Grant Funds and related to the performance of their activities in connection with the Project. These records, including bills, invoices, cancelled checks, and receipts, will be maintained for three (3) years after the Funding Period and will be available for GFI inspection during that period. GFI may, at its own expense, examine or audit UFLA and FUNDECC records related to the Project.

13. CHANGED CIRCUMSTANCES.

UFLA shall notify GFI of any material changes to the Project's scope, activities, deliverables, deadlines, or personnel. GFI shall have full discretion to approve such changes in writing as a modification to this Agreement. GFI reserves the right to terminate this Agreement if it determines in good faith that, due to factual or other changes in circumstances, it is no longer possible for the partnership to serve its original purpose, subject to the obligations to third parties between PARTIES, crediting any benefits accrued during the period as provided in item 5.

14. PUBLICITY AND ACKNOWLEDGMENT.

UFLA will not make any public announcement of the grant until approved by GFI. UFLA may, but is not obligated to, use GFI's trade names, trademarks, service marks, logos or designations (each a "Mark" and collectively the "Marks") solely in connection with acknowledging GFI's support of the Project, and subject to GFI's approval (and withdrawal of such approval) at any time in its sole discretion. All manuscripts, papers, releases, exhibits, or interviews prepared for scientific meetings, public or private press, journals, periodicals, radio, television, or other media dealing with Project activities or accomplishments must prominently acknowledge GFI's support of the Project in



accordance with UFLA's standard practice for acknowledging the credit of Project supporters, as appropriate.

15. EVENT PARTICIPATION

The primary researcher or a designated scientist involved with the Project shall attend the Annual Good Food Conference or a similar face-to-face or virtual event, at GFI's discretion, in each of the years of the Funding Period. GFI shall waive the registration fee for such parties. FUNDECC shall be responsible for travel and lodging expenses associated with such a face-to-face event and is authorized to use Grant Funds for this purpose.

16. INTELLECTUAL PROPERTY.

16.1 Joint Intellectual Property. All Intellectual Property discovered, conceived, practiced, or otherwise created or developed by or on behalf of UFLA in connection with the conduct of the Project will be owned jointly by the Parties ("Joint Intellectual Property"). The Joint Intellectual Property will not include any Intellectual Property discovered, conceived, practiced, or otherwise created or developed by or on behalf of a Party prior to the Effective Date or outside of the conduct of the Project ("Background Intellectual Property"). All rights, titles and interests in Background Intellectual Property shall remain the property of the Party that discovered, conceived, reduced to practice or otherwise created or developed such Background Intellectual Property. For purposes of this Agreement, "Intellectual Property" means, individually and collectively, all inventions, improvements, or discoveries, including but not limited to technology, materials, ideas, know-how, show-how, approaches, works, designs, concepts, techniques, processes, data, methodologies, documents, information, and knowledge, and any copy, embodiment, or manifestation of the foregoing.

16.2 Assignment. Each Party will own all Joint Intellectual Property in equal and undivided shares. GFI and UFLA will split the basis of fifty percent (50%) for each one, the rights, titles and interests in and to the Joint Intellectual Property. All title to all patents, copyrights, mask work rights and other applicable statutory intellectual property rights and privileges granted to the Joint Property issued thereunder shall be joint.

16.3 Maintenance of Joint Intellectual Property. Each Party shall have the right (but not the obligation) to elect to file, process and maintain the Joint Intellectual Property rights in any jurisdiction at its own costs, unless otherwise mutually agreed by the Parties. No

Grant Funds may be used to file, process and maintain the Joint Intellectual Property rights.

16.4 Cooperation. Each Party shall cooperate in good faith in the preparation, filing, prosecution and maintenance of all patents and patent applications, copyrights and other rights related to the Joint Intellectual Property. Cooperation includes, without limitation, promptly informing the other Party of the intention to file a patent, trademark or copyright application and any matters that may affect the preparation, filing, prosecution or maintenance of such rights.

16.5 Exploitation. Each Party shall have the right to otherwise practice and exploit the inventions included in the Joint Intellectual Property ("Joint Inventions") for its internal, non-commercial, research and development purposes and to grant non-exclusive, royalty-free licenses to third parties to exploit the Joint Inventions for non-commercial, research and development purposes without accounting to the other Party. If a Party intends to grant a royalty-free license to any third party to exploit the Joint Inventions for any commercial purposes, such Party shall notify the other Party prior to establishing such license and provide any information about the proposed licensing arrangement (including royalties) requested by the other Party. In the event that a third party requests a license from any of the Parties under the Joint Intellectual Property, such Party shall use commercially reasonable efforts to negotiate and enter into a license agreement with such third party.

16.6 Royalties. To the extent that a Party generates any revenue from the licensing or other exploitation of any Joint Intellectual Property (including the sale or other distribution of any products that practice a Joint Invention or incorporate any Joint Intellectual Property), the Parties will split such revenue on a fifty percent (50%) basis for each one, unless otherwise agreed in writing between the Parties on a case-by-case basis. The Parties will reconcile any amount due on an annual basis.

16.7 Infringement of Joint Intellectual Property. Each Party shall notify the other of any potential or actual misappropriation, infringement or violation by any third party of any patent, copyright or other Intellectual Property forming part of the Joint Intellectual Property and shall provide to each other any available evidence of such infringement or misappropriation. Each Party agrees to notify the other Party immediately upon becoming aware of any action, suit or proceeding brought against it by any third party that is based on an allegation that the Joint Intellectual Property misappropriation, infringes or violates any patent, copyright or other intellectual property right. The Parties may, by mutual agreement, cooperate in the defense against such action, suit



or proceeding and, in such event, will promptly execute all papers and perform such other acts as may be reasonably necessary to join in such defense. In any event, each Party shall provide all reasonable assistance and information to the other Party in support thereof. Each Participant may enforce the Joint Intellectual Property. The enforcing Party shall bear all enforcement costs and expenses. Any monetary recoveries (including cash recoveries resulting from a settlement to the extent assigned to the Joint Intellectual Property) will first be applied to reimburse the costs incurred by the Performing Party in connection with such enforcement action, and then will be divided between the Parties on a fifty percent (50%) basis for each one.

17. QCF TERMS

17.1 UFLA acknowledges that GFI has obtained funds from the Quadrature Climate Foundation, which are used to fund the Project. As such, GFI is subject to certain terms and conditions agreed upon with the Quadrature Climate Foundation, some of which apply to UFLA as a grantee of the Quadrature Climate Foundation.

17.2. UFLA and FUNDECC shall observe and comply with the QCF Terms (at Exhibit D), and UFLA and FUNDECC acknowledge that they have had the opportunity to review the QCF Terms and undertake to perform their obligations under this Agreement in accordance with the terms of the QCF Terms, and in a manner that enables GFI to perform its own obligations under the QCF Terms.

18. CONFIDENTIALITY.

18.1. Definition of Confidential Information. “Confidential Information” means any confidential or proprietary information disclosed by one Party (“Disclosing Party”) to the other Party (“Receiving Party”) in connection with this Agreement, provided that such information is specifically designated as confidential. Confidential Information disclosed in writing shall be marked with a legend indicating its confidential status. Confidential Information that is disclosed orally or visually must be documented in a written notice prepared by Disclosing Party and delivered to Receiving Party as soon as practicable, but in any event within five (5) days of the date of disclosure, summarizing the Confidential Information disclosed to Receiving Party and referencing the time and place of disclosure.

18.2. Obligations. For five (5) years after disclosure of any part of the Confidential Information, Receiving Party shall hold the Confidential Information in confidence, except that Receiving Party may disclose or permit the disclosure of Confidential



Information to its directors or officers, executives, employees and consultants who are obligated to maintain the confidential nature of the Confidential Information and who need to know the Confidential Information for the purposes of this Agreement. Notwithstanding the foregoing, the obligations set forth herein shall apply to the Confidential Information indefinitely to the extent such Confidential Information constitutes a trade secret under the laws of the relevant jurisdiction.

18.3. Exceptions. The obligations of the Receiving Party under Section 18.2 above shall not apply to the extent that the Receiving Party can demonstrate that the Confidential Information:

- I. was in the public domain prior to the time of its disclosure under this Agreement;
- II. entered the public domain after the time of its disclosure under this Agreement by means other than an unauthorized disclosure resulting from an act or omission of the Receiving Party;
- III. was already known or independently developed or discovered by the Receiving Party without the use of Confidential Information;
- IV. is or was disclosed to the Receiving Party at any time by a third party with no fiduciary relationship to the Disclosing Party and no obligation of confidentiality with respect to the Confidential Information; or
- V. disclosure is required to comply with applicable laws, regulations, or a court or administrative order, provided that the Receiving Party provides the Disclosing Party with reasonable prior written notice of the disclosure.

18.4. Ownership and Return. The Receiving Party acknowledges that the Disclosing Party is the owner of its Confidential Information. Upon expiration or termination of this Agreement, or upon the request of Disclosing Party, Receiving Party shall return to Disclosing Party all originals, copies and summaries of documents, materials and other tangible manifestations of Confidential Information in Receiving Party's possession or control.

19. MANAGEMENT AND COORDINATION

To manage and coordinate the activities of this Partnership Agreement, each Party designates its staff as a Coordinator, responsible for compliance with the provisions and requirements set forth in this Partnership Agreement, and specifically the following:

- I. On behalf of UFLA and FUNDECC, the professor Olga Lucía Mondragón-Bernal, belonging to the Permanent Staff of UFLA, assigned to the Department of Food

Science, enrolled in the SIAPE under the number [REDACTED] will be responsible for coordinating and promoting the direct execution of the activities of this Partnership Agreement, observing the provisions of article 32 of Resolution CUNI/UFLA No. 073/2021.

- II. On behalf of GFI, as Coordinator, Ms. Erin Rees Clayton, Associate Director of Science & Technology of GFI, e-mail: [REDACTED]

19.1. Besides the compliance with the provisions in the caput, the UFLA Coordinator's responsibilities are:

- I. Manage technical and academic activities related to the execution of the Project;
- II. Order expenditures with the perspective of total Project development and ensure compliance with the legal, administrative, budgetary and financial rules and obligations established in this Partnership Agreement and in the resource allocation plan contained in the Work Plan;
- III. Manage the financial resources linked to this Partnership Agreement, for which he will be responsible for approving payments for goods, services, scholarships, and pecuniary retributions related to the execution of the Project, to be carried out by FUNDECC and attest:
 - a) the expenses incurred by FUNDECC;
 - b) the receipt of products and services acquired by FUNDECC;
 - c) payment of FUNDECC's operational and administrative expenses.
- IV. Request to FUNDECC:
 - a) the acquisition of goods and services necessary for the execution of the Project, according to the Work Plan;
 - b) the payment of scholarships and pecuniary retributions to UFLA's technical team, if applicable;
 - c) keep updated records concerning the control and follow-up of the Project's development;
 - d) meet the deadlines established in this Partnership Agreement and in the Work Plan, as well as in other documents related to the execution of the Project;
 - e) provide the necessary documentation for the maintenance of this Partnership Agreement and the execution of its object;

- f) carry out the selection of the other members of the technical team, respecting the minimum quantity of two thirds of the people linked to UFLA;
- g) proceed to the registration and technical follow-up of the scholarship holders involved in the Project, according to the rules applicable to the matter and, if necessary, dismiss those who present low performance in their activities, who do not perform the activities for which they were designated or present inadequate posture;
- h) elaborate the technical reports of the activities, in order to prove the fulfillment of the physical and financial goals established for the Project, submit them to the approval of the responsible Department head and, afterwards, send them to FUNDECC to compose the Rendering of Accounts, as follows:

- 1. Partial Technical Report of Activities, to be sent within 30 (thirty) days, counted from the end of the calculation period;
- 2. Final Technical Report of Activities, to be submitted within 60 (sixty) days, counting from the end of the validity of this Partnership Agreement.
- 3. Assinar, juntamente com o Diretor Executivo e o Contador do FUNDECC, as contas parciais e finais;
- 4. Perform other activities inherent to the Coordinator's function.

19.2. The technical reports of the activities mentioned in item IV of the previous sub-clause must contemplate the developed activities, the achieved goals correlated to the proposed indicators, the academic contribution, as well as the products generated by the project and the consolidation of the activities with the financial execution of the project during the period in question.

19.3. The consolidation mentioned in the previous sub-clause will include the information listed in the Execution Schedule included in the Work Plan with the Resources Application Plan, discriminating:

- I. the activities and values foreseen for the period;
- II. the activities and values performed in the period;
- III. the cumulative values since the beginning of the project's term;
- IV. the proportion of scholarships and/or compensations paid in the period, identifying each recipient and the amount received.

19.4. Any and all matters arising from the application and interpretation of this Partnership Agreement shall be submitted in the first instance to the arbitrator of the Coordinators, who shall endeavor to overcome the differences raised.

19.5. In case of a change of Coordinator, the relevant Party will inform the other Parties of the new Coordinator in writing.



20. MONITORING THE PERFORMANCE OF THE PARTNERSHIP AGREEMENT.

According to UFLA, the monitoring and technical supervision of this Partnership Agreement will be carried out by a manager especially designated for this purpose, hereinafter Manager, under the terms of article 54 of CUNI Resolution No. 073/2021, who will be responsible for evaluating the fulfillment of the steps established in the Work Plan, the execution of the project and the technical control reports.

20.1. The designation referred to in the caput does not exempt the responsible Department's management from the responsibility of monitoring and controlling the activities developed by the members of the technical team necessary for the faithful fulfillment of the commitments undertaken, on behalf of UFLA, in the project and in the legal instrument.

20.2. The Manager will adopt a system of constant monitoring and control regarding the budgetary and financial execution of the Project, in order to comply with the clauses and conditions contained in this Partnership Agreement and its Work Plan.

20.3. In case any irregularity is detected in the execution of this Partnership Agreement, the Manager will contact FUNDECC and the UFLA Coordinator to arrange for its immediate regularization, which, if not remedied, will be communicated to the DRI/UFLA, for the adoption of appropriate measures.

20.4. The Manager will forward to DRI/UFLA the semi-annual and final technical monitoring and supervision reports, which will include all relevant events that may occur, as well as the conclusion on the fulfillment of the conditions established in this Partnership Agreement and in the Resources Application Plan of the Work Plan.

20.5. The Manager is forbidden to receive, directly or indirectly, a scholarship or any other advantage, pecuniary or otherwise, financed by funds derived from this Partnership Agreement.

20.6. In the event of a change of Manager, the relevant Party herein should inform the other Parties of the new Manager in writing.

21. NOTICES.

Except as otherwise expressly provided in this Agreement, any notice required or permitted by this Agreement shall be in writing, shall refer specifically to this Agreement

and shall be sent to the Participant for service at the address set forth below by personal delivery or recognized overnight courier or by electronic mail and shall be deemed effective upon receipt.

To GFI:

2503D N. Harrison St. #19
Arlington, VA 22207
legal@gfi.org

To UFLA:

Campus Universitário | 3037 | 37200-900
Lavras, MG, Brasil
dri@ufla.br

22. COMPLIANCE WITH LAWS.

UFLA and its agents shall comply with all applicable federal, state and local laws, rules, regulations, ordinances, orders and upon request shall provide GFI with documentation or such compliance.

23. INDEMNITY.

23.1 GFI Indemnity to UFLA. GFI shall indemnify, defend and hold harmless UFLA and its directors, officers, members and employees (collectively "UFLA Indemnified Parties") from and against any and all losses, costs, damages and expenses, including reasonable attorneys' fees, ("Losses") incurred by the UFLA Indemnified Parties in connection with any claim, action, demand, suit or proceeding ("Claim") made or brought by a third party against the UFLA Indemnified Party arising out of or relating to (i) GFI's breach of this Agreement or (ii) GFI's negligence or willful misconduct. The Grantee's indemnification obligations under this clause 23.1 shall not extend to any Claim to the extent that such Claim results from the gross negligence or willful misconduct of any UFLA Indemnified Party.

23.2 UFLA Indemnity to GFI. UFLA shall indemnify, defend and hold harmless GFI and its subsidiaries, directors, officers, members, shareholders and employees (collectively "GFI Indemnified Parties") from and against any and all Losses, incurred by GFI Indemnified Parties in connection with any Claim made or brought by a third party against GFI Indemnified Party arising out of or relating to (i) UFLA's breach of this Agreement or (ii) UFLA's negligence or willful misconduct. UFLA's indemnification obligations under this Section 23.2 shall not extend to any Claim to the extent such Claim results from the gross negligence or willful misconduct of any GFI Indemnified Party.



23.3 ~~Procedure~~. Each Party shall notify the other Party of any Claim for which such Party seeks indemnification or defense under this Agreement (provided that any delay in providing such notice shall not relieve the indemnifying Party of its indemnification or defense obligations to the extent that the indemnifying Party is not materially prejudiced thereby) and shall provide the indemnifying Party with authority, reasonable information and assistance (at the indemnifying Party's expense) for the defense of such Claim. Indemnifying Party shall not, without Indemnified Party's prior written consent, enter into any settlement agreement with respect to a Claim that: (a) admits fault, fraud, liability or wrongdoing by the Indemnified Party; (b) requires the Indemnified Party to undertake to act or refrain from acting; or (c) provides any indemnities other than monetary damages for which the Indemnified Party is indemnified. The Indemnified Party reserves the right to participate in the defense of any indemnified claim at such Indemnified Party's cost.

24. CHOICE OF LAW.

This agreement shall be construed in accordance with the applicable laws of Brazil and the State of Delaware, United States, relating thereto.

25. NO AGENCY.

UFLA and FUNDECC are solely responsible for all activities supported by GFI. Nothing in this Agreement creates a partnership, agency, joint venture, employment, or any other type of relationship. UFLA will not represent itself as an agent of GFI for any purpose, and has no authority to bind GFI in any way.

26. CUMULATIVE SOLUTIONS.

No solution herein conferred or reserved to any Party shall exclude any other remedy herein or by law provided, but each shall be cumulative and in addition to any other solution given herein or now or hereafter existing at law or in equity or by statute.

27. ASSIGNMENT.

Neither Party shall assign and purport to assign any of the rights of such Party, delegate any of the obligations of such Party, or delegate the performance of such Party in satisfaction of any conditions to any obligations of any other Party, without the prior written consent of the other Party, and any purported assignment or delegation without obtaining such written consent shall be void except as provided herein.



28. SUBCONTRACTORS.

UFLA and FUNDECC may hire or engage one or more subcontractors to perform their obligations under this Agreement; provided that UFLA and FUNDECC, in all cases, (i) remain primarily responsible for all of their obligations under this Agreement and (ii) require any and all subcontractors to comply with all terms and conditions of this Agreement applicable to the scope of work to be performed by each subcontractor.

29. AMENDMENTS.

No modification, variation, amendment or any other change may be made to this Agreement or any part thereof unless set forth in a written agreement identified as an amendment to this Agreement and signed by each Party through its authorized representative.

30. NO FURTHER COMMITMENT.

UFLA acknowledges that this partnership creates no commitment or expectation of future GFI support for the Project or any future GFI work beyond the funding period.

31. ENTIRE AGREEMENT.

This Agreement, together with the Exhibits, constitutes the sole, final and complete understanding and agreement between the Parties with respect to the subject matter hereof and supersedes all prior and contemporaneous negotiations, discussions, agreements, understandings and representations, whether oral or written, with respect to the subject matter hereof.

32. WAIVER.

The waiver by any Party of any of such Party's rights, powers or privileges arising by reason of any alleged breach, default, misrepresentation or misrepresentation under or with respect to a provision hereof, whether intentional or otherwise, shall not extend to any separate or subsequent prior breach, default or misrepresentation, respectively, by such Party and shall in no way affect any rights, powers or privileges arising by reason of any separate or subsequent prior occurrence. No failure or delay by any Party in exercising any of such Party's rights, powers or privileges hereunder shall operate as a waiver thereof, nor shall any single or partial exercise thereof preclude any other or

subsequent exercise or the exercise of any other right, power or privilege hereunder or otherwise. No waiver by a Party shall be enforceable against such Party unless such waiver has been given in a written instrument executed by the Party making such waiver.

33. HEADINGS.

The headings in this Agreement are for convenience and ease of reference only and shall have no effect on the interpretation of the meaning of any provision of this Agreement.

34. EXHIBITS.

All of the Exhibits set forth in this Section (each, an "Exhibit"), are incorporated into and made a part of this Agreement.

Exhibit	Title
A	Project Summary
B	Environmental and Social Impact Statement
C	Research Program Policy
D	QCF Terms

35. SEVERABILITY.

If any part, term or provision of this Agreement is determined by an arbitrator or court of competent jurisdiction to be invalid, illegal or unenforceable, such determination will not affect or impair the validity, legality or enforceability of any other part, term or provision of this Agreement and will not render this Agreement unenforceable as a whole. Rather, that part of the Agreement held invalid, unenforceable, or illegal shall be amended, modified, or interpreted to the extent possible to achieve the intent of the Parties and in the manner closest to the provision affected.

36. DISPUTE RESOLUTION.

The parties shall cooperate with each other to resolve any dispute or misunderstanding through collaboration and discussion. If the parties are unable to resolve the dispute, it shall be submitted to arbitration under the Rules of Conciliation and Arbitration of the



International Chamber of Commerce ("ICC"). The arbitration proceedings shall be conducted in the English language.

37. SURVIVAL.

The obligations of the Parties under clauses five (5) - Termination for Cause; eleven (11) - Publication; twelve (12) - Records; fourteen (14) - Publicity and Acknowledgment; sixteen (16) - Intellectual Property; eighteen (18) - Confidentiality; twenty three (23) - Indemnity; twenty four (24) - Choice of Law; and thirty seven (37) - Survival - shall survive the expiration or termination of this Agreement.

38. COUNTERPARTS AND FACSIMILE SIGNATURES.

The Parties acknowledge the terms and conditions contained herein, signing this instrument in six (6) counterparts of equal content and form in the English and Portuguese languages, with the same effect as executed in a single original document, in the presence of two witnesses registered below. In case of any conflict between the English version and the Portuguese version, the English version shall prevail. A digital signature may be used as long as it is verifiable by law.

IN WITNESS WHEREOF, the Parties have caused this Grant Agreement to be duly executed and delivered as of the Effective Date.

THE GOOD FOOD INSTITUTE, INC.

By: 
Name: Elizabeth Specht
Title: Vice-president of Science & Technology
19 January 2022

FUNDECC

By: 
Name: Antonio Carlos Cunha Lacreta Junior
Title: Director of FUNDECC
21 de janeiro de 2022

FEDERAL UNIVERSITY OF LAVRAS

By: 
Name: Antonio Chalfun Junior
Title: Director of International Relations
24 de janeiro de 2022

PRINCIPAL RESEARCHER

By: 
Name: Olga Lucía Mondragón-Bernal
Title: Professor and researcher at UFLA
19 de janeiro de 2022



UNIVERSIDADE FEDERAL DE LAVRAS – UFLA
DIRETORIA DE RELAÇÕES INTERNACIONAIS – DRI

Fone: (35) 3829-1858 – E-mail: dri@ufla.br

PROJETO

Parceria com Repasse de Recursos Financeiros

I – DADOS CADASTRAIS DO PROJETO

1. TÍTULO DO PROJETO

Biomimic of fish fillets using fungal proteins (*Pleurotus spp*) by enzymatic treatment or with exopolysaccharides produced by lactic bacteria

2. ENQUADRAMENTO TÉCNICO DO PROJETO E LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

CONVÊNIO ECTI (Decreto nº 8.240/14) - O presente projeto enquadra-se no escopo do Marco Legal da Ciência, Tecnologia e Inovação (EC n. 85/15, Lei n. 10.973/04, Lei n. 13.243/16 e Decreto n. 9.283/18), especificamente, nos moldes do Acordo de Parceria para pesquisa, desenvolvimento e inovação, visto que, objetiva realizar esforços em conjunto com a iniciativa privada para o desenvolvimento de tecnologia, produto, serviço ou processo, com o aporte de recursos financeiros privados.

3. ÓRGÃO EXECUTOR

Laboratório de Engenharia de Bioprocessos - LEB - Departamento de Ciência dos Alimentos -DCA- da Unidade Acadêmica Escola de Ciências Agrárias - ESAL/UFLA.

4. ÁREA DE ABRANGÊNCIA

☒ Pesquisa

☐ Extensão

☐ Ensino

☒ Inovação Tecnológica

☐ Extensão Tecnológica

☐ Desenvolvimento Institucional

5. RESUMO DO PROJETO

Para formar estruturas a partir de proteínas de origem não animal, com textura e aparência semelhantes a elas, pretende-se utilizar proteínas de dois tipos de cogumelo *Pleurotus spp*, *Pleurotus djamor* e *Pleurotus ostreatus*, produzidos organicamente por pequenos produtores da região de Lavras / MG no Brasil. O objetivo deste projeto é encontrar o melhor procedimento para elaborar produtos análogos a filés de peixe a partir dessas duas linhagens de cogumelos do ponto de vista sensorial, além da sustentabilidade, inocuidade e com custo razoável. Os melhores protótipos serão escolhidos de acordo com a maior semelhança com filés de peixes.

Inicialmente será investigada a fase de pré-tratamento dos cogumelos. Três técnicas serão testadas para inativação de enzimas em deterioração (causando sabores estranhos e odores coloridos) e para redução da carga microbiana nos cogumelos: branqueamento por calor úmido, acidificação e ultrassom. O pré-tratamento pode ser benéfico para o processo porque pode reduzir o número de microrganismos contaminantes na superfície, inativar metabólitos enzimáticos de lacase, manganês-peroxidase e lignina-peroxidase que podem desenvolver aromas atípicos, modificar textura e cor, remover o ar das peças intracelulares e auxiliar na formação de vácuo no espaço livre. Será escolhida a técnica que menos afete as características de textura, cor e sabor ou





UNIVERSIDADE FEDERAL DE LAVRAS – UFLA
DIRETORIA DE RELAÇÕES INTERNACIONAIS – DRI

Fone: (35) 3829-1858 – E-mail: dri@ufla.br

que melhor permita que os cogumelos se aproximem da aparência e textura pretendidas da carne de peixe.

Após o pré-tratamento dos cogumelos, dois métodos diferentes de preparo de alimentos análogos a peixe serão investigados: tratamento enzimático (M1) e processo de fermentação (M2) (produção in situ de exopolissacarídeos (EPS) por bactérias lácticas) para texturização de proteínas de cogumelos.

Para texturização enzimática, será utilizada enzima transglutaminase microbiana (MTG) em diferentes condições de processo (temperatura, concentração e tempo de reação) usando um Projeto Rotacional Composto Central (CCRD). Para T2 co-culturas de *Lactobacillus* spp ou *Leuconostoc mesenteroides* produtoras de EPS, serão inoculadas em pedaços de cogumelos adicionados com fonte de carbono. Um delineamento de Plackett & Burman será conduzido para investigar as melhores condições de processo, tendo como variáveis inóculo e concentração de sacarose, temperatura e forma e tamanho dos pedaços do cogumelo. Testes físico-químicos, microbianos e sensoriais serão realizados e analisados estatisticamente até obter os melhores protótipos.

6. PARCEIRO(S) NO PROJETO

6.1. CELEBRANTE 1

1. Tipo de participação Partícipe	2. Razão Social UNIVERSIDADE FEDERAL DE LAVRAS		
3. Endereço da sede (av., rua, nº, bairro) Campus Universitário, s/n		4. CNPJ/MF 22.078.679/0001-74	
5. Cidade/Estado Lavras/MG	6. CEP 37.200-900	7. Telefone (35) 3829-1983	
8. Nome do representante legal João Chrysóstomo de Resende Júnior			9. CPF/MF [REDACTED]
10. Identidade [REDACTED]	11. Órgão Expedidor SSP/MG	12. Cargo REITOR	13. Data venc. mandato 29/05/2024

6.2. CELEBRANTE 2

1. Tipo de participação Partícipe	2. Razão Social THE GOOD FOOD INSTITUTE, INC.		
3. Endereço da sede (av., rua, nº, bairro) 2503D N. Harrison St. #19 Arlington, VA 22207		4. CNPJ/MF	
5. Cidade/Estado Arlington, VA, USA	6. CEP 22207	7. Telefone	
8. Nome do representante legal Bruce Friedrich			9. CPF/MF
10. Identidade	11. Órgão Expedidor	12. Cargo	13. Data venc. mandato

II – DESCRIÇÃO DO PROJETO

7. INTRODUÇÃO

Hoje, os cogumelos são considerados por muitos pesquisadores como alimentos nutraceuticos ou funcionais fisiológicos, fato que tem estimulado também os atuais produtores brasileiros e novos produtores na busca de técnicas mais produtivas e na introdução de outras espécies. De acordo com recente pesquisa de opinião pública, realizada pelo Instituto Brasileiro de Opinião Pública e



UNIVERSIDADE FEDERAL DE LAVRAS – UFLA
DIRETORIA DE RELAÇÕES INTERNACIONAIS – DRI

Fone: (35) 3829-1888 – E-mail: dri@ufla.br

Estatística em 2018, 14% da população brasileira se declara vegetariana, o que representa um crescimento de 75% em relação à pesquisa realizada em 2012, representando quase 30 milhões de brasileiros (IBOPE, 2018). Isso demonstra um mercado crescente e carente de produtos alimentícios industrializados, quando comparado ao público convencional.

O consumo de cogumelos no Brasil tem se tornado mais popular a cada ano e, com isso, há um aumento considerável na produção (em toneladas) e no número de produtores. Um gargalo é o curto prazo de validade, entre 7 a 15 dias, dependendo da espécie cultivada. Essa característica acarreta grandes perdas de produtos em momentos de oscilação do mercado, principalmente pelo fato de o mercado de cogumelos no Brasil ainda não estar consolidado.

Atualmente, o cultivo dos cogumelos no Brasil vem crescendo, já que a cultura possibilita reciclar economicamente certos resíduos agrícolas e agroindustriais. Sob o ponto de vista nutricional, devido ao alto valor proteico, o cultivo dos cogumelos tem sido apontado como uma alternativa para acrescentar a oferta de proteínas aos países com alto índice de desnutrição ou como substituto de proteína animal para a crescente demanda de produtos semelhantes aos de origem animal porém elaborados com proteínas alternativas e mais sustentáveis. A utilização de certas espécies, em forma de chá ou cápsulas, como preventivo de algumas doenças, também acelerou a produção de cogumelos (FURLANI & GODOY, 2005).

Por tanto, o uso de proteína de cogumelo como alternativa para elaboração de produtos análogos de peixe, será estudado neste projeto.

8. OBJETIVO GERAL

O objetivo deste projeto é encontrar o melhor procedimento para produzir miméticos de pedaços de peixe a partir dessas duas linhagens de cogumelos do ponto de vista sensorial, sustentável, inofensivo e de custo acessível. A princípio é gerar uma ou mais alternativas de processamento e consumo inovador de cogumelos e acarretar uma alternativa proteica que seja facilmente adquirida e preparada pelo público consumidor vegetariano. Sendo um produto alimentício inovador, nutritivo, sustentável, com características e aparência semelhantes às rodela de pescado para o consumidor que não abre mão da sensação de consumir produtos de origem animal, mas que deseja ser mais consciente em suas escolhas alimentares, no que se refere à saúde e sócio-impactos ambientais, como, por exemplo, o favorecimento da produção local ou regional. E o terceiro ponto não menos importante é auxiliar os produtores de cogumelos no processamento de seus excedentes, evitando perdas de produto nas propriedades e nas gôndolas, além de melhorar a rentabilidade ao agregar valor aos cogumelos frescos de alta perecibilidade.

Uma abordagem é incrementar o valor agregado aos resíduos agroindustriais, como aumentar a vida útil (Shelf-life) do cogumelo após processamento e acondicionamento sob condições ideais, o que pode proporcionar crescimento econômico e proteção ambiental, contribuindo para uma economia circular. Os subprodutos do cogumelo representam um problema de descarte, mas também são fontes promissoras de compostos importantes, que podem ser utilizados devido às suas propriedades funcionais e nutricionais.

9. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Será investigada a fase de pré-tratamento dos cogumelos com branqueamento por calor úmido, acidificação e ultrassom.

Serão realizados dois métodos distintos de preparo de miméticos de pedaços de peixe: tratamento enzimático (M1) e processo de fermentação (M2).

Utilizar proteínas de dois tipos de cogumelo *Pleurotus spp*, *Pleurotus djamor* e *Pleurotus ostreatus* para produzir protótipos que serão escolhidos de acordo com a maior semelhança com pedaços de peixes e folhas de nori.

Testes físico-químicos, microbianos e sensoriais serão realizados e analisados estatisticamente.

10. JUSTIFICATIVA

A justificativa desse projeto é além de produzir uma ou mais alternativas de processamento e consumo inovador de cogumelos de fácil preparo pelo público consumidor, é auxiliar os produtores de cogumelos no processamento de seus excedentes, evitando perdas de produto nas propriedades e nas gôndolas, além de melhorar a rentabilidade ao agregar valor aos cogumelos frescos de alta





percebibilidade, sendo assim, diminuir despesas financeiras, impactos socioambientais e engajar, por exemplo, o favorecimento dos produtores locais ou regionais.

11. METODOLOGIA / FORMA DE DESENVOLVIMENTO

Serão investigados a preparação de cogumelos semelhantes a filês de peixe: Estágio de pré-tratamento dos cogumelos: Três técnicas serão testadas para inativação de enzimas em deterioração (causando sabores estranhos e odores de cor) e para redução da carga microbiana nos cogumelos. Dentre as técnicas de pré-tratamento que serão testadas estão: 1) Branqueamento por calor úmido: vapor saturado e / ou imersão em água quente - Esta técnica é eficiente para obter os benefícios desejados quanto à conservação de cogumelos, sempre utilizada antes do congelamento, porém pode causar grandes mudanças sensoriais e de textura. A imersão em água quente pode ser a mais indicada para o produto, pois tem melhor controle de temperatura, melhor homogeneidade do processo, possibilidade de adição de aditivos para manter a cor. 2) Acidificação: Reduzir o pH com ácidos orgânicos pode inativar enzimas em deterioração e reduzir a carga microbiana. Por exemplo, em cogumelos rosa e branco, algum acidulante deve ser usado para prevenir a oxidação. Diferentes ácidos orgânicos, concentrações e tempos de ação serão testados. 3) Ultrassom: Esta técnica física será testada como possível para evitar alterar significativamente sua textura e cor ou obter textura semelhante ao músculo de peixe, e ao mesmo tempo inativar enzimas que causam sabores indesejáveis e compostos em cogumelos armazenados por períodos superiores a sete dias.

Tratamento enzimático (M1): Será testada a adição da enzima transglutaminase microbiana (MTGase) aos pedaços de cogumelos. Esta enzima catalisa a formação de ligações cruzadas entre resíduos de glutamina e aminas livres de proteínas, formando agregados de proteínas. O MTGase será testado em diferentes condições de processo (temperatura, concentração e tempo de reação) usando um Design Rotacional Composto Central (CCRD). Testes físico-químicos, microbianos e sensoriais serão realizados e analisados estatisticamente.

Desenho experimental: Será realizado um desenho experimental de Plackett & Burman com 12 ensaios e 3 pontos centrais. As variáveis para o método enzimático são: 1) Concentração de transglutaminase, 2) tempo de reação, 3) Temperatura, 4) pH. As variáveis dependentes serão: Aglutinação, firmeza, manutenção da estrutura, características físico-químicas, microbiológicas e sensoriais. Depois de analisar as variáveis significativas usando o teste ANOVA, as variáveis não significativas serão fixadas e dois DCCRs serão realizados para que, após ANOVA com 95% de confiança, ajuste os modelos quadráticos e execute a análise da superfície de resposta para obter os melhores protótipos mimetizadores de filês de peixe à base de cogumelos após validação dos modelos obtidos. As análises estatísticas serão realizadas com auxílio do software Statistica 8.0 (Statsoft®). Análise centesimal: O conteúdo de proteína (AOAC 981,10), umidade (AOAC 950,46), cinzas (AOAC 992,16), gordura total (AOAC 991,36) e fibra alimentar (AOAC 992,16) dos protótipos e dos cogumelos serão determinados usando o método AOAC (Horwitz e Horwitz, 2000). O pH será medido fazendo uma suspensão de 10% m/v de cada amostra em água destilada. Análise Sensorial: O público onívoro terá em seu material de avaliação sensorial duas amostras experimentais não identificadas (tilápia e salmão). Esses resultados serão analisados estatisticamente por meio de análise multivariada com auxílio do software R e, assim, ter a certeza da possibilidade de aplicação em escala ampliada. Serão realizados testes sensoriais para caracterizar e avaliar a aceitação sensorial do produto. Para a caracterização do produto, será aplicado o teste CATA (Marque todos os que se aplicam). (NUNES; PINHEIRO, 2013).

Projeto de protótipos de moldes para peixes imitadores de cogumelos: A técnica de fabricação por moldagem será testada. Para o caso deste projeto, a elaboração de invólucros de proteção pode ser por métodos de moldagem como injeção ou termoformação, visto que o método de injeção é mais caro, não será considerado para o propósito deste projeto, portanto, trabalharemos no processo de termoformação. Para este projeto, moldes industriais para alimentos adequados para o processo, serão construídos seguindo uma combinação de impressão 3D e para os primeiros desenvolvimentos e testes de moldes. Tamanho e desenho dos protótipos miméticos de filé de peixe:



UNIVERSIDADE FEDERAL DE LAVRAS – UFLA
DIRETORIA DE RELAÇÕES INTERNACIONAIS – DRI

Fone: (35) 3829-1858 – E-mail: dri@ufla.br

para desenho de protótipos, faremos com base no reconhecimento anatômico dos peixes, o protótipo será desenhado em termos de formato do filé, espessura, tamanho, cor, entre outros aspectos. Para filés e rodela de tilápia e salmão a forma de classificação por comprimento e largura torna-se um desafio, devido às diferenças fenotípicas das diferentes espécies, preferindo fazer a classificação de acordo com o peso. O salmão é cortado da cabeça à cauda ao longo do comprimento do peixe. Isso produz longas tiras estreitas de salmão de comprimento e largura variados. A fatia de lombo de salmão totalmente aparada, mas não fatiada, pode ter ou não pele. Cada indústria padroniza o tamanho de seu filé de acordo com a espécie de salmão, público-alvo de sua venda. Um tamanho proposto para ser usado no protótipo 3D seria um molde que mais se assemelhasse a um corte comercial de salmão.

Encontrar os melhores protótipos obtidos (semelhantes a fatias de peixe rosado a laranja-avermelhado ou de carne branca) em termos de aspectos físico-químicos, textura, sensoriais e microbianos, agregando valor e oferecendo alternativas de alimentação para consumidores vegetarianos ou veganos.

Análise Sensorial: O público onívoro terá em seu material de avaliação sensorial duas testemunhas experimentais não identificadas (tilápia e salmão). Esses resultados serão analisados estatisticamente por meio de análise multivariada com auxílio do software R e, assim, ter a certeza da possibilidade de aplicação em escala ampliada. Serão realizados testes sensoriais para caracterizar e avaliar a aceitação sensorial do produto. Para a caracterização do produto, será aplicado o teste CATA (Marque todos os que se aplicam). Uma lista de atributos que caracterizam a aparência, aroma, sabor e textura das amostras será construída a partir de um grupo de foco. Em stands individuais, os consumidores vegetarianos e onívoros receberão as amostras, monadicamente e codificadas com números aleatórios de três dígitos, devendo marcar os atributos que caracterizam o produto no formulário de avaliação. No teste de aceitação, a impressão geral, aparência, aroma, sabor e textura serão avaliados, usando uma escala estruturada de nove pontos (1 = extremamente desagradável e 9 = extremamente apreciado). A intenção de compra também será avaliada, usando uma escala estruturada de cinco pontos (1 = nunca comprar e 5 = certamente comprar). Os resultados serão analisados estatisticamente com o auxílio dos softwares R (R Core Team, 2016) e SensoMaker (NUNES; PINHEIRO, 2013).

Medição de cor: a cor da amostra será realizada com um espectrofotômetro Konica Minolta CM-5 (Minolta, Osaka, Japão). Os resultados serão expressos de acordo com o sistema CIE LAB (CIE, 1986) com referência ao iluminante D65 e um ângulo visual de 10°. Os seguintes parâmetros serão determinados: L^* ($L^* = 0$ [preto], $L^* = 100$ [branco]), a^* ($-a^* =$ verde, $+a^* =$ vermelhidão) e b^* ($-b^* =$ azul, $+b^* =$ amarelo).

Textura: A textura será avaliada por meio de um texturômetro (TA.XT plus Texture Analyzer, Stable Micro Systems Ltd.) equipado com uma sonda cilíndrica de 36 mm de diâmetro. Uma análise de perfil de textura (TPA) (SZCZESNIAK, 1963) será realizada nas amostras. Uma peça quadrada (2,5 mm) será comprimida duas vezes usando uma sonda P / 36 a 50% de sua espessura original a uma velocidade de 1 mm / se 2 s entre os ciclos de compressão. Os parâmetros Dureza, Coesividade e Flexibilidade serão calculados.

Análise estrutural: Será realizada com Microscopia Eletrônica de Varredura

Análise microbiológica:

Seguindo a Instrução Normativa nº 60/2019 as análises microbiológicas que devem ser realizadas para vegetais, raízes, tubérculos, fungos comestíveis e derivados preparados (inteiros, pelados ou fracionados), branqueados, resfriados ou congelados, necessitem ou não de tratamento térmico eficaz, antes do consumo são: E. coli, Contagem de Coliformes Totais e Termotolerantes; Presença ou ausência de Salmonella sp. a 25 g de amostra.

Análise físico-química:

- pH: A determinação do pH dos cogumelos será realizada em pote previamente calibrado com soluções de pH 7 e 4, conforme metodologia recomendada por A.O.A.C: 973,41.





UNIVERSIDADE FEDERAL DE LAVRAS – UFLA
DIRETORIA DE RELAÇÕES INTERNACIONAIS – DRI

Fone: (35) 3829-1858 – E-mail: dri@ufla.br

- Acidez: A caracterização físico-química da acidez titulável seguirá a metodologia proposta por AOAC 942.15.
- Composição centesimal: será conhecida por meio de análises químicas de determinação de umidade ou voláteis a 105 ° C; cinza ou resíduo mineral fixo; lipídios (extrato de éter); proteínas (fator de correção N x); fibra; glicídios, quando determinados pela diferença.
- Atividade enzimática: De acordo com metodologias específicas.
- Vitamina B12: pode ser enriquecida por fermentação com bactérias de ácido láctico probióticas e adicionada ao produto.

12. RESULTADOS ESPERADOS

Gerar uma ou mais alternativas de processamento e consumo inovador de cogumelos e gerar uma alternativa proteica que seja facilmente adquirida e preparada pelo público consumidor vegetariano.

Um produto alimentício inovador, nutritivo, sustentável, com características e aparência semelhantes às rodelas de pescado para o consumidor que não abre mão da sensação de consumir produtos de origem animal, mas que deseja ser mais consciente em suas escolhas alimentares, no que se refere à saúde e socioambiental - impactos ambientais, como, por exemplo, o favorecimento da produção local ou regional.

Auxiliar os produtores de cogumelos no processamento de seus excedentes, evitando perdas de produto nas propriedades e nas gôndolas, além de melhorar a rentabilidade ao agregar valor aos cogumelos frescos de alta perecibilidade.

III – PRAZO DE EXECUÇÃO DO PROJETO

13. PRAZO NECESSÁRIO À EXECUÇÃO DO PROJETO

24 meses

IV – PARTICIPAÇÃO DE FUNDAÇÃO DE APOIO

14. FUNDAÇÃO DE APOIO PARTICIPANTE

1. Tipo de participação INTERVENIENTE		2. Razão Social FUNDAÇÃO DE DESENVOLVIMENTO CIENTÍFICO E CULTURAL	
3. Endereço da sede (av., rua, nº, bairro) <i>Campus Histórico da UFLA, s/n</i>		4. CNPJ/MF 07.905.127/0001-07	
5. Cidade/Estado Lavras / MG	6. CEP 37.200-900	7. Telefone (35) 3829-1901	
8. Nome do representante legal ANTONIO CARLOS LACRETA JUNIOR		9. CPF/MF [REDACTED]	
10. Identidade [REDACTED]	11. Órgão Expedidor SSP/MG	12. Cargo Diretor Executivo	13. Data venc. mandato 29/05/2024

15. JUSTIFICATIVA PARA PARTICIPAÇÃO DA FUNDAÇÃO

A Universidade Federal de Lavras possui uma grande demanda interna para gestão da Instituição como um todo, seja na Pró-Reitoria de Planejamento e Gestão - PROPLAG, nos órgãos de aquisição e gestão de materiais (Coordenadoria de Aquisição de Materiais - CAM, Coordenadoria de Gestão de Serviços - CGS e Diretoria de Materiais e Patrimônio - DMP) e na área financeira (Diretoria de Contabilidade - DCont). Além disso, apresenta um número reduzido de servidores técnicos administrativos para atender a demanda existente, bem como a impossibilidade de contratação de pessoas para trabalho por tempo indeterminado. Com isso a UFLA necessita do suporte de uma fundação de apoio para gestão dos recursos financeiros deste projeto.

A Fundação de Desenvolvimento Científico e Cultural FUNDECC, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 07.905.12/0001-07, é pessoa jurídica sem fins lucrativos, credenciada pelos Ministérios da Ciência, Tecnologia e informação (MCTI) e Ministério da Educação (MEC) e autorizada pelo Conselho Universitário (CUNI/UFLA) como fundação de apoio da UFLA, possui uma equipe técnica



UNIVERSIDADE FEDERAL DE LAVRAS – UFLA
DIRETORIA DE RELAÇÕES INTERNACIONAIS – DRI

Fone: (35) 3829-1858 – E-mail: dri@ufla.br

especializada e capacitada, sistema de informação informatizado e on-line para gestão financeira de recursos provenientes de projetos realizados com a UFLA, instituições de fomento, empresas públicas, e privadas, dentre outros.

Desse modo, a FUNDECC é uma organização com capacidade técnica-profissional para realizar a gestão administrativa e financeira desse projeto, pois, conforme estabelecida em seu Estatuto, tem como premissa o apoio ao desenvolvimento de atividades de ensino, pesquisa e extensão, bem como o desenvolvimento institucional, científico e tecnológico da Universidade Federal de Lavras, assessorando a gestão e execução dos projetos.

A lei nº 8.958/94 em seu 3º § com redação dada pela Lei nº 12.863/13 prevê:

“...que as fundações de apoio, com anuência expressa, das instituições apoiadas, poderão captar e receber diretamente os recursos financeiros necessários à formação e à execução dos projetos de pesquisa, desenvolvimento e inovação, sem ingresso na conta única do Tesouro Nacional”.

Nesse sentido, é imprescindível a celebração de um Acordo de Parceria com a finalidade de repassar à FUNDECC a gestão dos recursos provenientes do presente projeto, para que esta Instituição Federal de Ensino Superior consiga executar a parte técnica e atingir os objetivos propostos. Atualmente a UFLA, encontra dificuldades na execução de projetos em decorrência das demandas de pessoal, aquisição de insumos, manutenção de bens duráveis, bem como a logística necessária à realização de cada uma das etapas das rotinas realizadas.

Portanto, a FUNDECC, poderá realizar a gestão administrativa, financeira, contábil e logística, dando autonomia à equipe técnica para realizar a parte técnica do projeto dentro do padrão de excelência esperando para uma instituição de excelência como a UFLA.

The Good Food Institute -GFI, doadora do recurso para o projeto de pesquisa, exige que os recursos sejam administrados pela UFLA (Universidade Federal de Lavras) e por meio de conta bancária institucional, sendo que 10% da verba poderá ser destinada à gestora dos recursos. A FUNDECC foi aprovada pela GFI como entidade capacitada para gerenciar os recursos doados para o projeto.

V – PLANO DE TRABALHO DO PROJETO

16. EQUIPE TÉCNICA

16.1. INTEGRANTES PRÉ-DEFINIDOS

Função no Projeto	Nome	CPF
1) Coordenadora	1) Olga Lucía Mondragón Bernal	1) [REDACTED]
2) Pesquisador	2) José Guilherme Lembi Ferreira Alves	2) [REDACTED]
3) Pesquisadora	3) Maria Emília de Souza Gomes	3) [REDACTED]
4) Pesquisador	4) Iván Fernando Mondragón Bernal	4) (Estrangeiro)
5) Bolsista de mestrado	5) Nayara Thalita F. Silva	5) [REDACTED]
6) Pesquisador	6) Ana Alice A. Oliveira	6) [REDACTED]
7) Bolsista de Pós-Doc	7) Emerson T. Martos	[REDACTED]
8) Bolsista de Pós-Doc	8) Karina Heck	[REDACTED]
Instituição	Cargo/Função/Discende de:	Regime de trabalho/estudo
1) Universidade Federal de Lavras	1) Professora Associada	1) Dedicção Exclusiva
2) Universidade Federal de Lavras	2) Professor Associado	2) Dedicção Exclusiva
3) Universidade Federal de Lavras	3) Professora Associada	3) Dedicção Exclusiva
4) Pontificia Universidad Javeriana de Colombia	4) Professor e pesquisador	4) Dedicção Exclusiva
5) Universidade Federal de Lavras	5) Bolsista de Mestrado em Eng. de Alimentos	5) Dedicção Exclusiva
6) Universidade Federal de Lavras	6) Técnico administrativo	6) Dedicção Exclusiva
7) Universidade Federal de Lavras	7) Bolsista de Pós-Doc	7) Dedicção parcial
8) Universidade Federal de Lavras	8) Bolsista de Pós-Doc	8) Dedicção parcial.
Carga Horária de dedicação ao Projeto (horas semanais)	Metas/Etapa/Fase de que participará	
1) 6 horas	-Em todas as metas e fases. Coordenação	
2) 4 horas		



[Handwritten signatures]



UNIVERSIDADE FEDERAL DE LAVRAS – UFLA
DIRETORIA DE RELAÇÕES INTERNACIONAIS – DRI

Fone: (35) 3829-1858 – E-mail: dri@ufla.br

3) 1 hora	-Em todas as metas e fases. Delineamentos experimentais. -Meta 1: Caracterização estrutural dos filés de peixe e os análogos de cogumelos. -Dimensionamento e produção dos moldes em 3D. -Meta 1: Pré-tratamento dos cogumelos. Desenvolvimento dos produtos análogos de peixe usando técnica enzimática -Análises e controles físicos com colorímetro, texturômetro e análises sensoriais. - Apoio técnico na produção e fornecimento dos cogumelos e algumas análises físico-químicas - Apoio técnico na produção e fornecimento dos cogumelos e algumas análises físico-químicas.
4) 1 hora	
5) 30 horas	
6) 1h	
7) 8 h	
8) 8 h	

Receberá Bolsa?	Sim	X	Não	Tipo de Bolsa (Res. CUNI 004/2018)	Período da Bolsa	Valor Mensal da Bolsa
		X		5) 1 Mestrado	12 meses	R\$1.500,00 (USD\$ 300,00)
		X		7) 1 Pós-Doc	12 meses	R\$ 1100,00 (USD\$ 225,00)
		X		8) 1 Pós-Doc	12 meses	R\$ 1100,00 (USD\$ 225,00)

16.2. FUNÇÕES DO PROJETO PARA SELEÇÃO DE MEMBROS

Função	Quantidade	Carga Horária de dedicação	Forma de Remuneração	Valor Mensal [R\$]	Duração (meses)	Metas/Atividades
Aluno de Mestrado em Eng. de alimentos	1	30	Bolsa pelo projeto	1.500,00 (USD\$ 300,00)	12	Meta 2 e 3: Processo fermentativo aplicado aos análogos de peixe e caracterização.

17. CRONOGRAMA FÍSICO-FINANCEIRO

META	DESCRIÇÃO DA META
1	Tratamento Enzimático

ETAPA/FASE				
Pré-tratamentos e Desenho sequencial: Tratamento MTG				
Período de realização (em meses)		Unidade de Medida	Quantidade	Custo total da tapa/Fase [USD\$]
Mês de Início	Mês de Término			
1	12	Mês	1	28.925,00

ETAPA/FASE				
Período de realização (em meses)		Unidade de Medida	Quantidade	Custo total da tapa/Fase [USD\$]
Mês de Início	Mês de Término			

META	DESCRIÇÃO DA META
2	Tratamento com a cola microbiana de EPS

ETAPA/FASE				
Desenho Sequencial: Fermentação com EPS				
Período de realização (em meses)		Unidade de Medida	Quantidade	Custo total da tapa/Fase [USD\$]
Mês de Início	Mês de Término			
13	24	Meses	12	28.925,00

ETAPA/FASE				



UNIVERSIDADE FEDERAL DE LAVRAS – UFLA
DIRETORIA DE RELAÇÕES INTERNACIONAIS – DRI

Fone: (35) 3829-1858 – E-mail: dri@ufla.br

Período de realização (em meses)		Unidade de Medida	Quantidade	Custo total da tapa/Fase [USD\$]
Mês de Início	Mês de Término			

18. PLANO DE APLICAÇÃO DE RECURSOS

18.1. MATERIAL DE CONSUMO

Especificação	Unidade de Medida	Quantidade	Valores [USD\$]	
			Unitário [USD\$]	Total [USD\$]
Matérias-primas: folhas de cogumelos nori, gordura vegetal, hidrocolóides, sal, sacarose, enzimas, microrganismos, dentre outros			565,00	565,00
Meios de cultura e reagentes químicos, dentre outros			2.500,00	2.500,00
Vidraria, dentre outros			750,00	750,00
Materiais para elaboração 3D e moldes de silicone para mímicas, dentre outros			3.000,00	3.000,00
Materiais para análise de EPS, Vit B12 e ácidos orgânicos em HPLC, dentre outros			2.100,00	2.100,00
Custos da análise por GC de compostos voláteis e aromáticos de cogumelos e protótipos ou sabores estranhos e deteriorantes, dentre outros			900,00	900,00
Custo das análises de colorímetro, texturômetro, microscopia eletrônica de varredura, dentre outros			700,00	700,00
Kit de padrões cromatográficos de ácidos orgânicos, carboidratos (sacarose, glicose, frutose, dextrano), dentre outros			1.350,00	1.350,00
Kit de pipetas automáticas, dentre outros			1.000,00	1.000,00
Pré-coluna e coluna HPLC para análise de EPS e açúcares, dentre outros			2.900,00	2.900,00
Sonda para volumes de 10 a 250 mL do sonicator Branson, dentre outros			300,00	300,00
18.1.1 Subtotal da rubrica [USD\$]				16.065,00

18.2. MATERIAL PERMANENTE

Especificação	Unidade de Medida	Quantidade	Valores [USD\$]	
			Unitário [USD\$]	Total [USD\$]
Capela de fluxo laminar		1	4.500,00	4.500,00
Centrífuga refrigerada para preparação de amostras (análise EPS e citometria de fluxo)		1	10.000,00	10.000,00
Congelador para armazenamento de amostras e protótipos, vida útil		1	1.500,00	1.500,00
18.2.1 Subtotal da rubrica [USD\$]				16.000,00

18.3. SERVIÇOS DE TERCEIROS (PESSOAS FÍSICAS E JURÍDICAS)

Especificação	Unidade de Medida	Quantidade	Valores [USD\$]	
			Unitário [USD\$]	Total [USD\$]
Participação em eventos			900,00	900,00
Manutenção e calibração de equipamentos			1.900,00	1.900,00
Revisão de inglês			300,00	300,00
Taxa de publicação / publicações de acesso aberto			1.950,00	1.950,00
Taxa de correio para envio de moldes prontos			100,00	100,00
Passagens			1950,00	1950,00
18.3.1 Subtotal da rubrica [USD\$]				7.100,00

18.4. DIÁRIAS, RESSARCIMENTOS DE DESPESAS DE VIAGEM E OUTROS

Especificação	Unidade de Medida	Quantidade	Valores [USD\$]	
			Unitário [USD\$]	Total [USD\$]
Diárias	unidade	1	300	300



[Handwritten signature]



UNIVERSIDADE FEDERAL DE LAVRAS – UFLA
DIRETORIA DE RELAÇÕES INTERNACIONAIS – DRI

Fone: (35) 3829-1858 – E-mail: dri@ufla.br

	18.4.1 Subtotal da rubrica [US\$]	300,00
--	--	---------------

18.5. BOLSAS

Especificação	Quantidade	Valor unitário [US\$]	Valor mensal [USD\$]	Número de meses	Total [USD\$]
Bolsa de Mestrado	1		300,00	24	7.200,00
Bolsa de Pós-Doc	2		225,00	12	5.400,00
			18.5.1 Subtotal da rubrica [US\$]		12.600,00

19. CUSTO DA EXECUÇÃO DO PROJETO [US\$]	52.065,00
--	------------------

20. DESPESAS OPERACIONAIS E ADMINISTRATIVAS DA FUNDAÇÃO DE APOIO

ITENS DE DESPESAS	VALOR [USD\$]	ITENS DE DESPESAS	VALOR [USD\$]
Setor de Projetos	21,21	Locação do prédio	4,03
Setor de Compras	31,87	Telefone	0,90
Setor Contábil	13,45	Locação de veículos	0,61
Setor Financeiro	13,75	Alimentação	0,40
Setor de Almoxarifado	7,17	Publicações oficiais	0,80
Setor de Arquivo e digitalizações	8,90	Tributos, anuidades, etc	3,98
Setor de Prestação de Contas	14,54	Manutenção (produtos e serviços)	1,23
Setor de Logística	52,66	Licenças de softwares	6,17
Setor de Recursos Humanos	13,65	Despesas diversas: cartório, correio	0,70
Assessoria jurídica, Gestão SICONV, auditores independentes, dentre outros	45,02	Subtotal mensal [USD\$]	241,04
		Subtotal do projeto 24 meses [USD\$]	5.785,00

20.1. CUSTO TOTAL DA DESPESA OPERACIONAL [R\$]	5.785,00
---	-----------------

21. SUBTOTAL DO PROJETO [R\$]	57.850,00
--------------------------------------	------------------

22. TAXA DE RESSARCIMENTO À UFLA

Cálculo de acordo com o Capítulo V e o Anexo II, Tabela 7 da Resolução CUNI nº 04/2018

Descrição	Percentual	Valor [R\$]
Taxa de Ressarcimento pelo Nome e Imagem (TRNI) ou Taxa de Ressarcimento Institucional (TRI)*		0,0
22.1. Ressarcimento devido à UFLA [R\$]		

23. TOTAL DO PROJETO [USD\$]	57.850,00
-------------------------------------	------------------

* Memorando de isenção da taxa TRI pela Reitoria da UFLA (em Anexo 1)



UNIVERSIDADE FEDERAL DE LAVRAS – UFLA
DIRETORIA DE RELAÇÕES INTERNACIONAIS – DRI

Fone: (35) 3829-1858 – E-mail: dri@ufla.br

VI – CUSTEIO DO PROJETO

24. FONTE DO CUSTEIO E DESCRIÇÃO DOS RECURSOS		
Fonte	descrição da Receita	Valor [USD\$]
GFI	Valor financiado para o projeto - Contrapartida financeira	57.850,00
UFLA	TRRH - Taxa de Ressarcimento pelos Recursos Humanos	24343,62
	TRL - Taxa de Ressarcimento por Laboratório	4615,38
24.1. TOTAL DAS RECEITAS [USD\$]		86.809,00

VII – CRONOGRAMA DE DESEMBOLSO FINANCEIRO

25. DESCRIÇÃO DO FINANCIAMENTO DO PROJETO

25.1. REPASSE DO RECURSO

ETAPA/FASE	Mês	Ano	Valor (USD\$)
Parcela 1	1º	2021	28.925,00
25.1.1. TOTAL DO DESEMBOLSO [USD\$]			28.925,00

25.2. REPASSE DO RECURSO

ETAPA/FASE	Mês	Ano	Valor (USD\$)
Parcela 2	10º	2022	28.925,00
25.2.1. TOTAL DO DESEMBOLSO [USD\$]			57.850,00

VIII – BENEFÍCIOS A SEREM OBTIDOS PELA UFLA COM A EXECUÇÃO DO PROJETO

26. RELAÇÃO DE BENS, MANUTENÇÃO DA ESTRUTURA, BOLSAS PARA DISCENTES ETC

Tipo	Descrição	Quant.	Valores [USD\$]		
			Unit ou Per Capta	Mensal	Total
Capital	Equipamentos permanentes	3	Unidade	variável	16.000,00
Bolsas	Bolsas	24	Meses	variável	12.600,00
Serviço de terceiros	Manutenção de equipamentos	variável	-	-	1900,00
26.1 VALOR TOTAL DOS BENEFÍCIOS [USD\$]					30500,00

IX – APROVAÇÃO DO PROJETO

27. APROVAÇÃO PELO ÓRGÃO COLEGIADO

Eu abaixo assinado, na condição de Chefe do Departamento MARIA EMÍLIA DE SOUSA GOMES, declaro para os devidos fins que o presente Plano de Trabalho foi aprovado "ad referendum" da Assembleia Departamental, nos termos regimentais, por meio da Portaria nº 18, datada de 09 de Julho de 2021 do DCA, e, Portaria no 37 de 12 de agosto de 2021 da ESAL, anexas a este Projeto.

Nome	SIAPE	Assinatura
MARIA EMÍLIA DE SOUSA GOMES		
Cargo/Função	Data	
Chefe do Departamento de Ciência dos Alimentos -DCA- UFLA	01/09/2021	

11 /
13

Departamento de Ciência dos Alimentos
Universidade Federal de Lavras
(35) 3829-1391



UNIVERSIDADE FEDERAL DE LAVRAS – UFLA
DIRETORIA DE RELAÇÕES INTERNACIONAIS – DRI

Fone: (35) 3829-1858 – E-mail: dri@ufla.br

28. APROVAÇÃO DA FUNDAÇÃO DE APOIO

Eu abaixo assinado, na condição de Diretor Executivo da Fundação de Desenvolvimento Científico e Cultural (FUNDECC), declaro para os devidos fins que o presente Plano de Trabalho foi aprovado no âmbito desta Fundação.

Declaro, ainda, que não serão contratadas empresas das quais participem de alguma forma o Coordenador do Projeto, ou seu cônjuge, companheiro ou parentes em linha reta, colateral ou por afinidade, até o 3º grau.

Nome Antonio Carlos Cunha Lacrete Junior	CPF [REDACTED]	Assinatura 
Cargo Diretor Executivo	Data 21 de janeiro de 2022	

29. APROVAÇÃO DA PARCEIRA

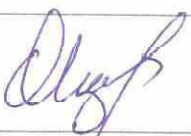
Eu, assino abaixo, na condição de Vice-presidente de Ciência e Tecnologia, declaro para os devidos fins que o presente Plano de Trabalho foi aprovado no âmbito desta -

Nome Elizabeth specht	CPF [REDACTED]	Assinatura 
Cargo -	Data 19 January 2022	

X – DECLARAÇÃO DO COORDENADOR

30. DECLARAÇÃO

Declaro, para os devidos fins de direito, na função de Coordenador do Projeto relacionado ao presente Plano de Trabalho, que cumprirei o disposto neste Projeto e no instrumento jurídico dele derivado e, em especial o disposto na Resolução CUNI nº 004/2018.

Nome OLGA LUCIA MONDRAGÓN BERNAL	SIAPE [REDACTED]	Assinatura 
Cargo PROFESSORA ASSOCIADO	Data 01/10/2021	

Profa. Olga Lucia Mondragón Bernal
 Departamento de Ciência dos Alimentos
 Universidade Federal de Lavras





UNIVERSIDADE FEDERAL DE LAVRAS – UFLA
DIRETORIA DE RELAÇÕES INTERNACIONAIS – DRI

Fone: (35) 3829-1858 – E-mail: dri@ufla.br

ANEXO 1

Memorando de isenção da taxa TRI pela Reitoria da UFLA

13/09/2021 16:50

Sistema Integrado de Patrimônio, Administração e Contratos



UNIVERSIDADE FEDERAL DE LAVRAS
SISTEMA INTEGRADO DE PATRIMÔNIO, ADMINISTRAÇÃO E
CONTRATOS

EMITIDO EM 13/09/2021 16:50



Processo nº, 23090.017000/2021-15

Assunto: 010.2.03 – COOPERAÇÃO INTERNACIONAL

DESPACHO FAVORÁVEL

Prezado Diretor de Relações Internacionais:

Fundamentado em sua avaliação e nas justificativas apresentadas, manifesto-me favoravelmente ao pedido de isenção da cobrança da Taxa de Ressarcimento Institucional (TRI) no projeto do Acordo de Parceria a ser celebrado entre a UFLA e a corporação Good Food Institute (GFI),

Devolvo os autos à DRI, para continuidade dos trâmites,

(Autenticado digitalmente em 10/09/2021 15:06)
VALTER CARVALHO DE ANDRADE JUNIOR
UNIVERSIDADE FEDERAL DE LAVRAS – REITORIA (11,00)
PROFESSOR DO MAGISTÉRIO SUPERIOR

SIPAC | DGTI – Diretoria de Gestão de Tecnologia da Informação – Carimbo Eletrônico (assinado)
<http://ufla.ufla.br/sipac> | Copyright © 2005–2021 – UFRN – appserver1, srv1inst1



13 /
13



UNIVERSIDADE FEDERAL DE LAVRAS – UFLA
DIRETORIA DE RELAÇÕES INTERNACIONAIS - DRI

Phone: (35) 3829-1858 – E-mail: dri@ufla.br

PROJECT

Partnership with Transfer of Financial Resources

I – PROJECT REGISTRATION DATA

1. PROJECT TITLE

Biomimic of fish fillets using fungal proteins (*Pleurotus spp*) by enzymatic treatment or with exopolysaccharides produced by lactic bacteria

2. PROJECT TECHNICAL FRAMEWORK AND APPLICABLE LEGISLATION

ECTI AGREEMENT (Decree No. 8.240/14) - This project is framed within the scope of the Legal Framework for Science, Technology, and Innovation (EC number 85/15, Law number 10.973/04, Law number 13.243/16, and Decree number 9.283/18), specifically, in the molds of the Partnership Agreement for research, development, and innovation, since it aims to make joint efforts with the private initiative for the development of technology, product, service, or process, with the contribution of private financial resources.

3. EXECUTIVE AGENCY

Bioprocess Engineering Laboratory - LEB - Department of Food Science -DCA- of the Academic Unit Escola de Ciências Agrárias - ESAL/UFLA.

4. AREA OF COVERAGE

☒ Research

☐ Extension

☐ Education

☒ Technological Innovation

☐ Technological Extension

☐ Institutional Development

5. PROJECT SUMMARY

To form structures from proteins of non-animal origin, with similar texture and appearance, we intend to use proteins from two types of mushroom *Pleurotus spp*, *Pleurotus djamor* and *Pleurotus ostreatus*, produced organically by small producers in the region of Lavras / MG in Brazil. The objective of this project is to find the best procedure to prepare products similar to fish fillets from these two mushroom strains from a sensory point of view, in addition to sustainability, safety and reasonable cost. The best prototypes will be chosen according to the greatest resemblance to fish fillets.

Initially, the pre-treatment phase of the mushrooms will be investigated. Three techniques will be tested for inactivating deteriorating enzymes (causing off-flavors and colorful odors) and for reducing the microbial load on mushrooms: wet heat bleaching, acidification and ultrasound. Pre-treatment can be beneficial to the process because it can reduce the number of contaminating microorganisms on the surface, inactivate enzymatic metabolites of laccase, manganese-peroxidase and lignin-peroxidase that can develop unusual aromas, modify texture and color, remove air from parts intracellular and assist in the formation of a vacuum in the free space. The technique that least affects the texture, color and flavor characteristics or that best allows the mushrooms to approximate the intended appearance and texture of the fish meat will be chosen.

After pre-treatment of mushrooms, two different methods of preparation of fish-like foods will be investigated: enzymatic treatment (M1) and fermentation process (M2) (in situ production of exopolysaccharides (EPS) by lactic bacteria) for protein texturization of mushrooms.

For enzymatic texturing, microbial transglutaminase enzymes (MTG) will be used under different process conditions (temperature, concentration and reaction time) using a Central Composite Rotational Design (CCRD). For T2 co-cultures of *Lactobacillus spp* or EPS-producing *Leuconostoc mesenteroides*, they will be inoculated in mushroom pieces added with carbon source. A Plackett &



[Handwritten signature]

[Handwritten signature]



UNIVERSIDADE FEDERAL DE LAVRAS – UFLA
DIRETORIA DE RELAÇÕES INTERNACIONAIS - DRI

Phone: (35) 3829-1858 – E-mail: dri@ufla.br

Burman design will be conducted to investigate the best process conditions, having as variables inoculum and sucrose concentration, temperature and shape and size of the mushroom pieces. Physical-chemical, microbial and sensory tests will be performed and statistically analyzed until the best prototypes are obtained.

6. PROJECT PARTNERS

6.1. CELEBRANT 1

1. Participation Type Participant	2. Company Name UNIVERSIDADE FEDERAL DE LAVRAS		
3. Office Address (street, number, neighborhood) University Campus, w/n		4. CNPJ/MF 22.078.679/0001-74	
5. City/State Lavras/MG	6. ZIP Code 37.200-900	7. Phone Number (35) 3829-1983	
8. Name of the Legal Representative João Chrysóstomo de Resende Júnior			9. CPF/MF [REDACTED]
10. ID number [REDACTED]	11. Issuing Agency SSP/MG	12. Position DEAN	13. Mandate Expiration Date 29/05/2024

6.2. CELEBRANT 2

1. Participation Type Participant	2. Company Name THE GOOD FOOD INSTITUTE, INC.		
3. Office Address (street, number, neighborhood) 2503D N. Harrison St. #19 Arlington, VA 22207		4. CNPJ/MF	
5. City/State Arlington, VA, USA	6. ZIP Code 22207	7. Phone Number	
8. Name of the Legal Representative Bruce Friedrich			9. CPF/MF
10. ID number	11. Issuing Agency	12. Position	13. Mandate Expiration Date

II – PROJECT DESCRIPTION

7. INTRODUCTION

Today, mushrooms are considered by many researchers as nutraceutical or physiological functional foods, a fact that has also stimulated current Brazilian producers and new producers in the search for more productive techniques and the introduction of other species. According to a recent public opinion survey, carried out by the Brazilian Institute of Public Opinion and Statistics in 2018, 14% of the Brazilian population declares themselves vegetarian, which represents a 75% increase compared to the survey conducted in 2012, representing almost 30 million Brazilians (IBOPE, 2018). This demonstrates a growing and lacking market for industrialized food products, when compared to the conventional public.

The consumption of mushrooms in Brazil has become more popular every year and, as a result, there is a considerable increase in production (in tons) and in the number of producers. A bottleneck is the short shelf life, between 7 to 15 days, depending on the cultivated species. This characteristic leads to large losses of products in times of market fluctuation, mainly due to the fact that the mushroom market in Brazil is not yet consolidated.

Currently, the cultivation of mushrooms in Brazil is growing, as the culture makes it possible to economically recycle certain agricultural and agro-industrial residues. From a nutritional point of view, due to their high protein value, mushroom cultivation has been suggested as an alternative to increase the supply of protein to countries with a high rate of malnutrition or as a substitute for animal protein for the growing demand for products similar to of animal origin but made with alternative and more sustainable proteins. The use of certain species, in the form of tea or capsules, as a preventive against some diseases, also accelerated the production of mushrooms (FURLANI & GODOY, 2005).

Therefore, the use of mushroom protein as an alternative for the preparation of fish-like products will be studied in this project.

8. GENERAL PURPOSE



[Handwritten signature]

[Handwritten signature]



The objective of this project is to find the best procedure to produce fish piece mimetics from these two mushroom strains from a sensory, sustainable, harmless and affordable point of view. The principle is to generate one or more alternatives for the innovative processing and consumption of mushrooms and bring about a protein alternative that is easily acquired and prepared by the vegetarian consumer public. Being an innovative, nutritious, sustainable food product, with characteristics and appearance similar to fish slices for the consumer who does not give up the feeling of consuming animal products, but who wants to be more conscious in their food choices, with regard to health and socio-environmental impacts, such as favoring local or regional production. And the third, no less important point is to help mushroom growers in the processing of their surpluses, avoiding product losses on the properties and on the shelves, in addition to improving profitability by adding value to fresh mushrooms of high perishability.

One approach is to increase the value added to agro-industrial residues, such as increasing the shelf-life of the mushroom after processing and packaging under ideal conditions, which can provide economic growth and environmental protection, contributing to a circular economy. Mushroom by-products represent a disposal problem, but they are also promising sources of important compounds that can be used due to their functional and nutritional properties.

9. SPECIFIC PURPOSES

The pre-treatment phase of mushrooms with moist heat bleaching, acidification and ultrasound will be investigated.

Two distinct methods of preparing fish pieces mimetics will be carried out: enzymatic treatment (M1) and fermentation process (M2).

Use proteins from two types of mushroom *Pleurotus* spp, *Pleurotus djamor* and *Pleurotus ostreatus* to produce prototypes that will be chosen according to the greatest similarity with pieces of fish and nori leaves.

Physical-chemical, microbial and sensory tests will be performed and statistically analyzed.

10. JUSTIFICATION

The justification for this project is, in addition to producing one or more alternatives for the processing and innovative consumption of mushrooms that are easy to prepare by the consumer public, it is to help mushroom producers in the processing of their surpluses, avoiding product losses on the properties and on the shelves, in addition to improve profitability by adding value to fresh mushrooms of high perishability, thus reducing financial expenses, social and environmental impacts and engaging, for example, favoring local or regional producers.

11. METHODOLOGY / FORM OF DEVELOPMENT

The preparation of mushrooms similar to fish fillets will be investigated: Mushroom pre-treatment stage: Three techniques will be tested for inactivating deteriorating enzymes (causing off-flavors and color odors) and for reducing the microbial load on mushrooms. Among the pre-treatment techniques that will be tested are: 1) Moist heat bleaching: saturated steam and/or immersion in hot water - This technique is efficient to obtain the desired benefits regarding the conservation of mushrooms, always used before freezing, however it can cause major sensory and texture changes. Immersion in hot water may be the most suitable for the product, as it has better temperature control, better process homogeneity, and the possibility of adding additives to maintain the color. 2) Acidification: Lowering pH with organic acids can inactivate deteriorating enzymes and reduce microbial load. For example, in pink and white mushrooms, some acidulant must be used to prevent oxidation. Different organic acids, concentrations and action times will be tested. 3) Ultrasound: This physical technique will be tested as possible to avoid significantly altering its texture and color or obtaining a fish muscle-like texture, and at the same time inactivating enzymes that cause off flavors and compounds in mushrooms stored for periods longer than seven days.

Enzymatic treatment (M1): The addition of the microbial transglutaminase enzyme (MTGase) to the mushroom pieces will be tested. This enzyme catalyzes the formation of cross-links between glutamine residues and protein-free amines, forming protein aggregates. MTGase will be tested under different process conditions (temperature, concentration and reaction time) using a Central Compound Rotational Design (CCRD). Physical-chemical, microbial and sensory tests will be performed and statistically analyzed.



Experimental design: An experimental design by Plackett & Burman will be carried out with 12 essays and 3 central points. The variables for the enzymatic method are: 1) transglutaminase concentration, 2) reaction time, 3) temperature, 4) pH. The dependent variables will be: Agglutination, firmness, maintenance of structure, physicochemical, microbiological and sensory characteristics. After analyzing the significant variables using the ANOVA test, the nonsignificant variables will be fixed and two DCCRs will be performed so that, after ANOVA with 95% confidence, adjust the quadratic models and perform the response surface analysis for obtain the best mimicry prototypes of mushroom-based fish fillets after validating the models obtained. Statistical analyzes will be performed using the Statistica 8.0 software (Statsoft®). Proximate analysis: The protein (AOAC 981.10), moisture (AOAC 950.46), ash (AOAC 992.16), total fat (AOAC 991.36) and dietary fiber (AOAC 992.16) content of prototypes and of mushrooms will be determined using the AOAC method (Horwitz and Horwitz, 2000). The pH will be measured by making a 10% m/v suspension of each sample in distilled water. Sensory Analysis: The omnivorous public will have in their sensory evaluation material two unidentified experimental samples (tilapia and salmon). These results will be statistically analyzed by means of multivariate analysis with the aid of the R software and, thus, be sure of the possibility of application on a larger scale. Sensory tests will be carried out to characterize and assess the sensory acceptance of the product. For product characterization, the CATA test will be applied (Check all that apply). (NUNES; PINHEIRO, 2013).

Design of mold prototypes for mushroom imitation fish: The mold manufacturing technique will be tested. For the case of this project, the preparation of protective casings can be by molding methods such as injection or thermoforming, since the injection method is more expensive, it will not be considered for the purpose of this project, therefore, we will work on the thermoforming process. For this project, industrial food molds suitable for the process will be built following a combination of 3D printing and early mold development and testing. Size and design of fish fillet mimetic prototypes: for designing prototypes, we will do it based on the anatomical recognition of the fish, the prototype will be designed in terms of fillet shape, thickness, size, color, among other aspects. For fillets and slices of tilapia and salmon, the form of classification by length and width becomes a challenge, due to the phenotypic differences of the different species, preferring to classify according to weight. Salmon is cut from head to tail along the length of the fish. This produces long, narrow strips of salmon of varying length and width. A slice of salmon loin that is fully trimmed but not sliced may or may not have skin. Each industry standardizes the size of its fillet according to the species of salmon, the target audience for its sale. A proposed size to be used in the 3D prototype would be a mold that more closely resembles a commercial cut of salmon.

Find the best prototypes obtained (similar to slices of pinkish to reddish-orange fish or white meat) in terms of physicochemical, texture, sensory and microbial aspects, adding value and offering food alternatives for vegetarian or vegan consumers.

Sensory Analysis: The omnivorous public will have in their sensory evaluation material two unidentified experimental witnesses (tilapia and salmon). These results will be statistically analyzed by means of multivariate analysis with the aid of the R software and, thus, be sure of the possibility of application on a larger scale. Sensory tests will be carried out to characterize and assess the sensory acceptance of the product. For product characterization, the CATA test will be applied (Check all that apply). A list of attributes that characterize the appearance, aroma, flavor and texture of the samples will be built from a focus group. In individual stands, vegetarian and omnivorous consumers will receive the samples, monadic and coded with random three-digit numbers, and must mark the attributes that characterize the product on the evaluation form. In the acceptance test, overall impression, appearance, aroma, taste and texture will be evaluated using a structured nine-point scale (1 = extremely unpleasant and 9 = extremely appreciated). Purchase intent will also be assessed using a structured five-point scale (1 = never buy and 5 = certainly buy). The results will be statistically analyzed with the help of R (R Core Team, 2016) and SensoMaker (NUNES; PINHEIRO, 2013) software.

Color measurement: The color of the sample will be performed with a Konica Minolta CM-5 spectrophotometer (Minolta, Osaka, Japan). The results will be expressed according to the CIE LAB system (CIE, 1986) with reference to the D65 illuminant and a visual angle of 10°. The following parameters will be determined: L* (L* = 0 [black], L* = 100 [white]), a* (-a* = green, +a* = redness) and b* (-b* = blue, +b* = yellow).



UNIVERSIDADE FEDERAL DE LAVRAS – UFLA
DIRETORIA DE RELAÇÕES INTERNACIONAIS - DRI

Phone: (35) 3829-1858 – E-mail: dri@ufla.br

Texture: Texture will be evaluated using a texturometer (TA.XT plus Texture Analyzer, Stable Micro Systems Ltd.) equipped with a 36 mm diameter cylindrical probe. A texture profile analysis (TPA) (SZCZESNIAK, 1963) will be performed on the samples. A square part (2.5 mm) will be compressed twice using a P/36 probe at 50% of its original thickness at a speed of 1 mm/s and 2 s between compression cycles. The Hardness, Cohesiveness and Flexibility parameters will be calculated.

Structural analysis: Will be performed with Scanning Electron Microscopy

Microbiological analysis:

Following Normative Instruction No. 60/2019, the microbiological analyzes that must be carried out for vegetables, roots, tubers, edible fungi and prepared derivatives (whole, peeled or fractionated), bleached, cooled or frozen, whether or not they need effective heat treatment, before of consumption are: E. coli, Total and Thermotolerant Coliform Count; Presence or absence of Salmonella sp. to 25 g of sample.

Chemical physical analysis:

- pH: The pH determination of the mushrooms will be carried out in a pot previously calibrated with pH 7 and 4 solutions, according to the methodology recommended by A.O.A.C: 973.41.

- Acidity: The physicochemical characterization of the titratable acidity will follow the methodology proposed by AOAC 942.15.

- Proximate composition: will be known through chemical analysis to determine moisture or volatiles at 105 °C; ash or fixed mineral residue; lipids (ether extract); proteins (N x correction factor); fiber; carbohydrates, when determined by the difference.

- Enzymatic activity: According to specific methodologies.

- Vitamin B12: can be enriched by fermentation with probiotic lactic acid bacteria and added to the product.

12. EXPECTED RESULTS

Generate one or more alternatives for innovative processing and consumption of mushrooms and generate a protein alternative that is easily acquired and prepared by the vegetarian consumer public. An innovative, nutritious, sustainable food product, with characteristics and appearance similar to fish slices for consumers who do not give up the feeling of consuming animal products, but who want to be more conscious in their food choices, with regard to health and socio-environmental - environmental impacts, such as favoring local or regional production.

Assist mushroom growers in processing their surplus, avoiding product losses on properties and on shelves, in addition to improving profitability by adding value to fresh mushrooms of high perishability.

III – PROJECT EXECUTION DEADLINE

13. TIME NEEDED TO EXECUTE THE PROJECT

24 months

IV – SUPPORTING FOUNDATION PARTICIPATION

14. PARTICIPATING SUPPORTING FOUNDATION

1. Participation Type INTERVENING		2. Company Name FUNDAÇÃO DE DESENVOLVIMENTO CIENTÍFICO E CULTURAL	
3. Office Address (street, number, neighborhood) UFLA's Historical Campus, w/n			4. CNPJ/MF 07.905.127/0001-07
5. City/State Lavras / MG		6. ZIP Code 37.200-900	7. Phone Number (35) 3829-1901
8. Name of the Legal Representative ANTONIO CARLOS LACRETA JUNIOR			9. CPF/MF [REDACTED]
10. ID number [REDACTED]	11. Issuing Agency SSP/MG	12. Position Executive Director	
			13. Mandate Expiration Date 29/05/2024

15. JUSTIFICATION FOR FOUNDATION PARTICIPATION

The Universidade Federal de Lavras has a great internal demand for the management of the Institution as a whole, whether in the Planning and Management Dean - PROPLAG, in the materials



UNIVERSIDADE FEDERAL DE LAVRAS – UFLA
DIRETORIA DE RELAÇÕES INTERNACIONAIS - DRI

Phone: (35) 3829-1858 – E-mail: dri@ufla.br

acquisition and management bodies (Material Acquisition Coordination - CAM, Management Coordination Services - CGS and Materials and Patrimony Directorate - DMP) and in the financial area (Accounting Directorate - DCnt). In addition, it has a reduced number of administrative technical servers to meet the existing demand, as well as the impossibility of hiring people to work for an indefinite period. With this, UFLA needs the support of a support foundation to manage the financial resources of this project.

The Scientific and Cultural Development Foundation FUNDECC, registered with the CNPJ/MF under No. 07.905.12/0001-07, is a non-profit legal entity, accredited by the Ministries of Science, Technology and Information (MCTI) and the Ministry of Education (MEC) and authorized by the University Council (CUNI/UFLA) as a support foundation of UFLA, it has a specialized and trained technical team, a computerized and online information system for the financial management of resources from projects carried out with UFLA, development institutions, public and private companies, among others.

Thus, FUNDECC is an organization with technical-professional capacity to carry out the administrative and financial management of this project, since, as established in its Statute, it is premised on supporting the development of teaching, research and extension activities, as well as the institutional, scientific and technological development of the Federal University of Lavras, advising on the management and execution of projects.

Law No. 8.958/94 in its 3rd § with wording given by Law No. 12.863/13 provides:

"...that the supporting foundations, with express consent, of the supported institutions, may directly raise and receive the financial resources necessary for the formation and execution of research, development and innovation projects, without entry into the National Treasury's single account".

In this sense, it is essential to sign a Partnership Agreement in order to transfer to FUNDECC the management of resources from this project, so that this Federal Institution of Higher Education can perform the technical part and achieve the proposed objectives. Currently, UFLA faces difficulties in the execution of projects due to the demands of personnel, acquisition of inputs, maintenance of durable goods, as well as the logistics necessary to carry out each step of the routines performed.

Therefore, FUNDECC will be able to carry out the administrative, financial, accounting and logistical management, giving autonomy to the technical team to carry out the technical part of the project within the standard of excellence waiting for an institution of excellence such as UFLA.

The Good Food Institute -GFI, the fund's donor for the research project, requires that the funds be managed by the UFLA (Federal University of Lavras) and through an institutional bank account, with 10% of the funds being allocated to the manager of resources. FUNDECC was approved by GFI as an entity capable of managing the resources donated to the project.

V – PROJECT WORK PLAN

16. TECHNICAL STAFF

16.1. PREDEFINED MEMBERS

Project Role	Name	CPF
1) Coordinator	1) Olga Lucía mondragón Bernal	1) [REDACTED]
2) Researcher	2) José Guilherme Lembi Ferreira Alves	2) [REDACTED]
3) Researcher	3) Maria Emília de Souza Gomes	3) [REDACTED]
4) Researcher	4) Iván Fernando Mondragón Bernal	4) (Foreign)
5) Scholarship Masters	5) Nayara Thalita F. Silva	5) [REDACTED]
6) Researcher	6) Ana Alice A. Oliveira	6) [REDACTED]
7) Postdoc Scholarship	7) Emerson T. Martos	7) [REDACTED]
8) Postdoc Scholarship	8) Karina Heck	8) [REDACTED]
Institution	Position/Function/Student of:	Work/Study Regime
1)Universidade Federal de Lavras	1)Associate Professor	1) Exclusive Dedication
2)Universidade Federal de Lavras	2)Associate professor	2) Exclusive Dedication
3)Universidade Federal de Lavras	3)Associate Professor	3) Exclusive Dedication



[Handwritten signatures]



UNIVERSIDADE FEDERAL DE LAVRAS – UFLA
DIRETORIA DE RELAÇÕES INTERNACIONAIS - DRI

Phone: (35) 3829-1858 – E-mail: dri@ufla.br

4) Pontificia Universidad Javeriana de Colombia 5) Universidade Federal de Lavras 6) Universidade Federal de Lavras 7) Universidade Federal de Lavras 8) Universidade Federal de Lavras	4) Professor and researcher 5) Scholarship Master's Student in Food Engineering 6) Administrative technician 7) Postdoc Scholarship 8) Postdoc Scholarship	4) Exclusive Dedication 5) Exclusive Dedication 6) Exclusive Dedication 7) Partial Dedication 8) Partial Dedication
Weekly hours of dedication to the project 1) 6 h 2) 5 h 3) 1 h 4) 1 h 5) 30 h 6) 1h 7) 8 h 8) 8 h	Goals/Phase you will participate in 1) At all goals and stages. Coordination 2) At all goals and stages. Experimental designs. 3) Goal 1: Structural characterization of fish fillets and mushroom analogues. 4) Sizing and production of fillet molds in 3D. 5) Goal 1: Pre-treatment of mushrooms. Development of fish analogue products using enzymatic technique. 6) Analysis and physical controls with colorimeter, texturometer and sensory analysis. 7) Technical support in the production and supply of mushrooms and some physicochemical analysis 8) Technical support in the production and supply of mushrooms and some physicochemical analysis.	

Will receive a scholarship? ☒ Yes ☐ No	Scholarship Type (CUNI Res. 004/2018) 5) 1 Master's degree 7) 1 Postdoctoral 8) 1 Postdoctoral	Scholarship Term 12 months 12 months 12 months	Monthly Scholarship Price R\$1.500,00 (USD\$ 300,00) R\$ 550,00 (USD\$ 112,50) R\$ 550,00 (USD\$ 112,50)
--	---	---	---

16.2. PROJECT FUNCTIONS FOR MEMBER SELECTION

Function	Amount	Dedicated Workload (Hours)	Form of Payment	Monthly Price [R\$]	Length (months)	Goals/Activities
Master's student	1	30	Scholarship for the project	R\$ 1500 (USD\$ 300,00)	12	Goal 2 and 3. Fermentation process applied to fish analogues and characterization.

17. PHYSICAL-FINANCIAL SCHEDULE

GOAL	GOAL DESCRIPTION
1	Enzymatic treatment

PHASE				
Pre-treatments and Sequential design: MTG treatment				
Implementation Period (By Month)		Unit of Measurement	Amount	Total cost (by phase) [USD\$]
Starting Month	Ending Month			
1	12	Month	1	28.925,00

GOAL	GOAL DESCRIPTION
2	Treatment with EPS microbial glue

PHASE				
Sequential Design: Fermentation with EPS				
Implementation Period (By Month)		Unit of Measurement	Amount	Total cost (by phase) [US\$]
Starting Month	Ending Month			
13	24	Months	12	28.925,00





UNIVERSIDADE FEDERAL DE LAVRAS – UFLA
DIRETORIA DE RELAÇÕES INTERNACIONAIS - DRI

Phone: (35) 3829-1858 – E-mail: dri@ufla.br

18. RESOURCE APPLICATION PLAN

18.1. CONSUMABLE MATERIAL

Specification	Unit of Measurement	Amount	Price [US\$]	
			Unit [US\$]	Total [US\$]
Raw materials: mushrooms, nori sheets, vegetable fat, hydrocolloids, salt, sucrose, enzymes, microorganisms, among others			565,00	565,00
Culture media and chemical reagents, among others			2.500,00	2.500,00
Glassware, among others			750,00	750,00
Materials for 3D elaboration and silicone molds for mimics, among others			3.000,00	3.000,00
Cost of Analysis of EPS, Vit B12 and organic acids on HPLC, among others			2.100,00	2.100,00
Costs of GC analysis of volatiles and aromatic compounds of mushrooms and prototypes or off-flavors and deterioratings among others			900,00	900,00
Cost of Analyzes colorimeter, texturometer, Scanning electron microscopy, among others			700,00	700,00
Chromatographic standards kit of organic acids, carbohydrates (sucrose, glucose, fructose, dextran), among others			1.350,00	1.350,00
Kit of Automatic pipettes, among others			1.000,00	1.000,00
Pre-column and HPLC column for analysis of EPS and sugars, among others			2.900,00	2.900,00
Probe for volumes 10 to 250 mL of the Branson sonicator, among others.			300,00	300,00
8.1.1 Budget Subtotal [US\$]			16.065,00	

18.2. PERMANENT MATERIAL

Specification	Unit of Measurement	Amount	Price [US\$]	
			Unit [US\$]	Total [US\$]
Freezer for storage of samples and prototypes, service life		1	1.500,00	1.500,00
Refrigerated centrifuge for samples preparation (EPS analysis and flow cytometry)		1	10.000,00	10.000,00
Laminar flow chamber		1	4.500,00	4.500,00
8.2.1 Budget Subtotal [US\$]			16.000,00	

18.3. THIRD-PARTY SERVICES (PRIVATE INDIVIDUAL AND LEGAL ENTITY)

Specification	Unit of Measurement	Amount	Price [US\$]	
			Unit [US\$]	Total [US\$]
Tickets			1.950,00	1.950,00
Participation in events			900,00	900,00
Maintenance and calibration of equipment			1.900,00	1.900,00
English Review			300,00	300,00
Publication fee/publications open-access			1.950,00	1.950,00
Mail shipping ready molds			100,00	100,00
8.3.1 Budget Subtotal [US\$]			7.100,00	

18.4. TRAVEL'S RESERVATIONS COSTS, FEES, AND REFUNDS

Specification	Unit of Measurement	Amount	Price [US\$]	
			Unit [US\$]	Total [US\$]
Daily rates	unity	1	300	300
8.4.1 Budget Subtotal [US\$]			300,00	

18.5. SCHOLARSHIP

Specification	Amount	Price per unit [R\$]	Monthly price [US\$]	Number of months	Total [US\$]
Master's Scholarship	1		300,00	24	7.200,00
Postdoctoral Scholarship	2		225,00	12	5.400,00
8.5.1 Budget Subtotal [US\$]					12.600,00

19. PROJECT EXECUTION COST [US\$]

52.065,000

20. SUPPORT FOUNDATION OPERATIONAL AND ADMINISTRATIVE EXPENSES

EXPENSE ITEMS	PRICE [US\$]	EXPENSE ITEMS	PRICE [US\$]
---------------	--------------	---------------	--------------



UNIVERSIDADE FEDERAL DE LAVRAS - UFLA
DIRETORIA DE RELAÇÕES INTERNACIONAIS - DRI

Phone: (35) 3829-1858 – E-mail: dri@ufla.br

Projects Sector	21,21	Property Lease	4,03
Purchasing Sector	31,87	Phone number	0,90
Accounting Sector	13,45	Car Rental	0,61
Financial Sector	13,75	Food supply (employees)	0,40
Warehouse Sector	7,17	Official Publications	0,80
Archive and Scanning Sector	8,90	Taxes, annual fee, and others	3,98
Accountability Sector	14,54	Maintenance (products and services)	1,23
Logistics Sector	52,66	Notarial costs, mail, and others.	6,17
Human Resources Sector	13,65	Softwares license (Conveniar, Pratic, and others)	0,70
Legal assistance, SICONV, independent auditors, and others	45,02	Monthly Subtotal [US\$]	241,04
		Project subtotal 24 months [US\$]	5.785,00

20.1. OPERATIONAL EXPENSE TOTAL COST [US\$] 5.785,00

21. PROJECT SUBTOTAL [US\$] 57.850,00

22. REIMBURSEMENT FEE TO UFLA

Calculation according to Chapter V and Annex II, Chart 7 of CUNI Resolution number 04/2018

Description	Percentage	Price [US\$]
Name and Image Reimbursement Fee (TRNI) or Institutional Reimbursement Fee (TRI)		0,0
22.1. Reimbursement owed to UFLA [US\$]		

23. PROJECT TOTAL [US\$] 57.850,00

* Memorandum of exemption from the TRI fee by the Dean of UFLA (ANNEX 1)

VI – PROJECT FUNDING

24. FUNDING SOURCE AND RESOURCES DESCRIPTION

Source	Revenue description	Price [US\$]
GFI	Amount financed for the project	57.850,00
UFLA	TRRH - Reimbursement Fee for Human Resources	24343,62
	TRL - Reimbursement Fee per Laboratory	4615,38
24.1. REVENUE TOTAL [US\$]		86.809,00

VII – FINANCIAL DISBURSEMENT SCHEDULE

25. PROJECT FINANCING DESCRIPTION¹

25.1. RESOURCE TRANSFER

PHASE	Month	Year	Price [US\$]
Installment 1	1º	2021	28.925,00
25.1.1. DISBURSEMENT TOTAL [US\$]			28.925,00

25.2. RESOURCE TRANSFER

PHASE	Month	Year	Price [US\$]
Installment 2	10º	2022	28.925,00
25.2.1. DISBURSEMENT TOTAL [US\$]			57.850,00

VIII – UFLA'S BENEFITS WITH PROJECT EXECUTION



UNIVERSIDADE FEDERAL DE LAVRAS – UFLA
DIRETORIA DE RELAÇÕES INTERNACIONAIS - DRI

Phone: (35) 3829-1858 – E-mail: dri@ufla.br

26. LIST OF ASSETS, STRUCTURE MAINTENANCE, SCHOLARSHIPS ETC.

Type	Description	Quant.	Unit or Per Capita	Price[US\$]	Total
Capital	permanent equipment	3	unity	Monthly	16.000,00
Scholarship	Scholarship	24	months	variable	12.600,00
third party services	Equipment maintenance		-	-	1.900,00
26.1 TOTAL BENEFIT AMOUNT [US\$]					30.500,00

IX – PROJECT APPROVAL

27. COLLEGIATE'S APPROVAL

I, the undersigned, as Head of the Department MARIA EMILIA DE SOUSA GOMES, declare for the due purposes that this Work Plan was approved "ad referendum" of the Departmental Assembly, in accordance with the regulations, by means of Ordinance No. 18, dated July 9, 2021 of the DCA, and, Ordinance No. 37 of August 12, 2021 of the ESAL, attached to this Project.

Name	MARIA EMILIA DE SOUSA GOMES	SIAPE	[REDACTED]	Signature	
Position	Chefe do Departamento de Ciência dos Alimentos -DCA- UFLA	Date	9/10/2021		

28. SUPPORTING FOUNDATION'S APPROVAL

I, the undersigned, as the Executive Director of the Fundação de Desenvolvimento Científico e Cultural (FUNDECC), declare for all due purposes that the current Work Plan has been approved within this Foundation.

I further declare that companies in which the Project Coordinator, or his spouse, partner or relatives in a direct, collateral or affinity line, up to the third degree, will not be hired.

Name	Antonio Carlos Cunha Lacreta Junior	ID number	[REDACTED]	Signature	
Position	Executive Director	Date	21 de janeiro de 2022		



29. PARTNERSHIP'S APPROVAL

I, the undersigned, as a Vice-president of science & Technology, declare for any purposes that the current Work Plan has been approved within this institution

Name	Elizabeth Specht	ID number		Signature	
Position	-	Date	19 January 2022		



X – COORDINATOR STATEMENT

30. STATEMENT

I declare, for the due legal purposes, in the role of Project Coordinator related to this Work Plan, that I will comply with the provisions of this Project and the legal instrument derived from it, and in particular the provisions of CUNI Resolution No. 004/2018.

Name	OLGA LUCIA MONDRAGON BERNAL	SIAPE	[REDACTED]	Signature	
Position	ASSOCIATE TEACHER	Date	9/10/2021		

Olga Lucia Mondragon Bernal

Prof. Olga Lucia Mondragon Bernal
 Departamento de Ciência dos Alimentos
 Universidade Federal de Lavras



UNIVERSIDADE FEDERAL DE LAVRAS – UFLA
DIRETORIA DE RELAÇÕES INTERNACIONAIS - DRI
Phone: (35) 3829-1858 – E-mail: dri@ufla.br

ANNEX 1

Memorandum of exemption from the TRI fee by the Dean of UFLA

13/09/2021 16:50

Sistema Integrado de Patrimônio, Administração e Contratos



UNIVERSIDADE FEDERAL DE LAVRAS
SISTEMA INTEGRADO DE PATRIMÔNIO, ADMINISTRAÇÃO E
CONTRATOS
EMITIDO EM 13/09/2021 16:50



Processo nº. 23090.017000/2021-15

Assunto: 010.2.03 – COOPERAÇÃO INTERNACIONAL

DESPACHO FAVORÁVEL

Prezado Diretor de Relações Internacionais:

Fundamentado em sua avaliação e nas justificativas apresentadas, manifesto-me favoravelmente ao pedido de isenção da cobrança da Taxa de Ressarcimento Institucional (TRI) no projeto do Acordo de Parceria a ser celebrado entre a UFLA e a corporação Good Food Institute (GFI),

Devolvo os autos à DRI, para continuidade dos trâmites,

(Autenticado digitalmente em 10/09/2021 15:06)
VALTER CARVALHO DE ANDRADE JUNIOR
UNIVERSIDADE FEDERAL DE LAVRAS - REITORIA (11,00)
PROFESSOR DO MAGISTÉRIO SUPERIOR

SIPAC | DGTI - Diretoria de Gestão de Tecnologia da Informação - Contatos: (35) 3829-1858
<http://ufla.br/contatos> | Copyright © 2005-2021 - UFRN - appserver1.srv1inst1

