

UNIVERSIDAD
DE LA REPUBLICA
URUGUAY

PROPUESTA
CONVENIO MARCO ENTRE LA UNIVERSIDAD DE LA REPÚBLICA-FACULTAD
DE VETERINARIA Y
ARTEVA S.A. INDUSTRIA PESQUERA

En Montevideo, a los catorce días del mes de diciembre de dos mil seis, la Universidad de la República (en adelante UR) representada por su Rector, Dr. Rodrigo Arocena, con domicilio en la calle Avenida 18 de Julio 1824 de esta ciudad, el Decano de la Facultad de Veterinaria, Dr. Roberto Kremer y la empresa ARTEVA S.A. representada por el Sr. Aleksander Bargman con domicilio en la calle Ing. Alberto Caubarrere 4608 de esta ciudad.

CONSIDERANDO:

- I) que de acuerdo a Ley Orgánica de la Universidad de la República le compete a ésta proteger e impulsar la investigación científica y tecnológica; y contribuir al estudio de los problemas productivos de interés general y propender a su comprensión pública.
- II) que le compete a la empresa ARTEVA S.A. la industrialización y comercialización al por mayor de alimentos derivados de la pesca para el mercado local y para la exportación.
- III) Que ARTEVA S.A. es una empresa dedicada a la elaboración de productos derivados del Surimi (pastas de pescado) y que fue fundada y establecida en Uruguay en 1999, fue declarada "de carácter promocional" por el Poder Ejecutivo.
- IV) Que hasta el presente la materia prima Surimi que utiliza Arteva S.A. para la elaboración de sus productos es importado de varios países, fundamentalmente de Argentina y Chile. Las especies utilizadas para la elaboración de este Surimi son Jurel, Polaca de Alaska y Merluza Hoki.
- V) Que en la actualidad ARTEVA S.A., además de abastecer al mercado local, exporta el producto final a América (Argentina, Brasil, Chile, Colombia, México y Perú); a la Unión Europea (Francia, Italia, Letonia, y Estonia); y al Asia (Israel).
- VI) Que ARTEVA S.A. se vinculó contractualmente con la Universidad de la República para la ejecución de un proyecto de desarrollo tecnológico sobre pastas de pescado, financiado por el PDT-BID (Proyecto S/C/OP/07_18, del Sub-Programa II) y que se ejecutó hasta el 31 de



UNIVERSIDAD
DE LA REPUBLICA
URUGUAY

- Marzo de 2006 en la Facultad de Veterinaria a través del Instituto de Investigaciones Pesqueras "*Prof. Dr. Víctor H. Bertullo*".
- VII) Dicho proyecto fue ejecutado contando con la colaboración del Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU) y de la Dirección Nacional de Recursos Acuáticos (DINARA) del Ministerio de Ganadería Agricultura y Pesca, en el Marco de Convenios vigentes con la Casa de Estudios.
- VIII) Que los resultados tecnológicos alcanzados al finalizar dicho Proyecto PDT ejecutado por el Instituto de Investigaciones Pesqueras, son de interés y aplicabilidad para Arteva S.A.
- IX) Que ante planteo de la Empresa Arteva S.A. para iniciar una segunda etapa de relacionamiento para consolidar un nuevo proyecto de inversión pesquera privado en La Paloma (Dpto. de Rocha), el Consejo de la Facultad de Veterinaria en su Sesión del 27 de Marzo de 2006 resolvió "*manifestar el interés de la Facultad de Veterinaria de continuar trabajando con Arteva S.A.*"
- X) Que ambas partes aspiran a potenciar su eficacia en el cumplimiento de sus cometidos por medio de la cooperación mutua;

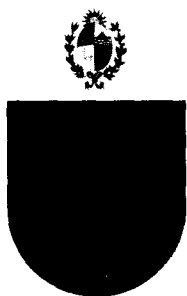
ACUERDAN celebrar un **Convenio** que se regirá por las siguientes cláusulas:

PRIMERA

El objetivo de este Convenio es promover la validación tecnológica de la elaboración de Surimi a partir de una especie pesquera excedentaria denominada castañeta o papamoscas (*Cheilodactylus bergii*) y otras especies acuáticas que puedan ser utilizadas con los mismos fines; las especies fueron investigadas en su primera etapa por el finalizado Proyecto PDT S/C/OP/07_18, del Sub- Programa II, Desarrollo científico y tecnológico.

A partir de la validación tecnológica se podrá aprovechar esta u otras especies de escaso valor en el mercado, pero de alto valor tecnológico desde el punto de vista alimentario y comercial, lo cual es un requisito previo para la eventual instalación de una nueva industria pesquera en Departamento de Rocha.

SEGUNDA



UNIVERSIDAD
DE LA REPUBLICA
URUGUAY

Para dar cumplimiento a los objetivos indicados, ambas partes de común acuerdo seguirán planes de trabajo conjunto y acciones que permitan alcanzar la validación tecnológica del proceso de elaboración del Surimi con las especies acuáticas castañeta o papamosca y de otras especies y sus productos derivados.

TERCERA

Esta actividades se realizarán en un periodo de 12 meses, a partir de la aprobación del proyecto de innovación presentado por Arteva S.A. al PDT, en el marco del Sub- Programa I (Empresas innovadoras), que orienta la Dirección de Ciencia y Tecnología para el Desarrollo (DICYT) del Ministerio de Educación y Cultura y que se encuentra identificado con el Código PDT PDT/S/E/INI/05_012.

CUARTA: Las obligaciones de la Partes son las siguientes:

El IIP dispondrá de sus facilidades edilicias de la planta piloto así como de su equipamiento de laboratorio para el cumplimiento de las validaciones tecnológicas y los ensayos requeridos en este Convenio. Las actividades a realizar serán las siguientes: diseño del proceso tecnológico de la producción de diferentes formulaciones de surimi a partir de especies acuáticas (principalmente castañeta), a nivel piloto; definición de parámetros del proceso; definición de parámetros a controlar; cálculo de rendimientos; cálculo de costos, resultados analíticos, etc.

ARTEVA S.A. aportará los insumos y el personal necesario para la limpieza básica de las instalaciones y equipos usados en la planta piloto luego de cada ensayo.

Los investigadores que participaron del Proyecto PDT sobre Análogos de pescado, ejecutado en el marco del Sub- Programa II, podrán colaborar con la validación tecnológica del Surimi de castañeta o papamosca, así como de la estandarización de los productos alimenticios derivados de especies acuáticas (Análogos de pescado).



UNIVERSIDAD
DE LA REPUBLICA

URUGUAY

En caso de que los equipos utilizados directamente en la validación tecnológica objeto de este Convenio sufran roturas o desperfectos durante su uso para el cumplimiento de este Convenio, las reparaciones serán de cargo de ARTEVA S.A.

ARTEVA S.A. entregará por los servicios prestados por el IIP y a la Facultad de Veterinaria, una única cantidad de \$ 108.000 (ciento ocho mil pesos uruguayos).-

ARTEVA S.A. brindará facilidades para que estudiantes universitarios que cursen en el IIP, puedan desarrollar Trabajos de Tesis de grado o salidas al medio en el marco de los Cursos Orientados.

QUINTA: Las personas relacionadas con este convenio quedarán sometidas a las normas vigentes de la institución respectiva donde desenvuelven sus actividades.

SEXTA: Ambas partes de común acuerdo podrán solicitar la participación de terceros para colaborar al financiamiento, ejecución, coordinación, seguimiento o evaluación de los programas y proyectos relacionados con este Convenio, dando cuenta a las autoridades respectivas y cumpliendo con las disposiciones legales vigentes así como con las Ordenanzas universitarias .

SÉPTIMA: Este convenio mantendrá su vigencia hasta que sea denunciado por cualquiera de ambas partes. La denuncia no afectará los programas y proyectos en curso de ejecución.

OCTAVA: toda diferencia que resulte de la interpretación o aplicación de este convenio se solucionará por la vía de la negociación directa. En cualquier momento una parte podrá proponer a la otra su modificación.

NOVENA: Este Convenio tendrá vigencia una vez recibida la comunicación que cada parte avisará a la otra de que fueron cumplidas las formalidades necesarias para su aprobación a cuyo efecto se extenderán tres ejemplares siendo textos igualmente idénticos y comenzará a ejecutarse una vez aprobado el Proyecto de Empresa del PDT y durante un año, prorrogable por uno adicional en iguales condiciones a requerimiento de las Partes.



UNIVERSIDAD
DE LA REPUBLICA
URUGUAY

Para constancia de lo actuado se suscriben dos ejemplares del mismo tenor en el lugar y fecha indicados en la comparecencia.-

.....
Dr. Rodrigo Arocena
Rector
UdelaR

.....
Sr. Aleksander Bargman
Presidente
ARTEVA S.A.

.....
Dr. Roberto Kremer
Decano
UdelaR