

020300-000100-92

7268

## CONVENIO DE VINCULACIÓN

En la ciudad de Montevideo, a los 16 días del mes de diciembre de 2022, y en la ciudad de Montevideo, comparecen: Andrés Rogberg Muñoz, C.I. 2.572.202-1 en representación de BATALUX S.A., R.U.T. 213210500012, con domicilio Colón 218 - Mercedes (en adelante la "Entidad I"), con Rodrigo Arim Ihlenfeld, con domicilio en Av. 18 de Julio 1824, 11200 Montevideo en representación de la Universidad de la República (Facultad de Agronomía) (en adelante la "Entidad II") y Ariel Castro, con domicilio en Av. Garzón 780 - Montevideo, en representación de la Fundación Dr. Eduardo Acevedo (en adelante la "Entidad III") (en adelante todas las "Entidades", o las "Partes") acuerdan constituir y otorgar el presente acuerdo de vinculación (en adelante, el "**Contrato de Vinculación**").

### PRIMERO. Antecedentes.

**1.1** La Entidades gestionaron ante la ANII en el marco de la convocatoria Articulación Academia – Sector Productivo., financiamiento mediante la modalidad de Subsidio, para el proyecto Código ART\_X\_2022\_1\_172478 denominado "Diferenciación y agregado de valor de la carne Wagyu: desarrollo de un nuevo flavor a partir de la nutrición con subproductos de la industria del chocolate" (en adelante el "**Proyecto**"). En la propuesta presentada ante la ANII, las Entidades asumieron la obligación de formalizar el presente convenio de vinculación en caso de que el Proyecto resulte aprobado por la ANII, a los efectos de establecer un vínculo jurídico entre las partes para la ejecución del mencionado Proyecto.

**1.2** Con fecha 22 de junio de 2022, se recibió notificación por parte de la ANII, comunicando que se entiende pertinente recomendar la formulación del Proyecto en el marco de la convocatoria (ANEXO I).

**1.3** El Grupo proponente comenzó la línea de investigación conjunta en la raza Wagyu en Uruguay a partir del año 2016 con un resumen enviado al XVI Congreso Latinoamericano de Genética y publicado en Journal of Basic and Applied Genetics. En el mismo año comenzaron 2 trabajos de tesis de grado de la Facultad de Agronomía (Marin, 2018 y Ciganda et al., 2018, Portal BIUR) bajo la tutoría de los Dres. Ana C. Espasandín (Facultad de Agronomía - Udelar) y Andrés Rogberg (Batalux S.A.). Estos trabajos caracterizaron el crecimiento (recría) de hembras y machos de la raza Wagyu en condiciones pastoriles de nuestro país. La línea de trabajo continuó con el estudio del rendimiento y la calidad de canal en la raza (Battro et al., 2019) y actualmente se están desarrollando 3 trabajos en su fase experimental caracterizando el peso al nacimiento de animales Wagyu puros o cruza con Holando y Angus, así como la caracterización de la carcasa y de la calidad de la carne de estos animales (Inthamoussu y Vera; Aramberri y Olano y Sanguinetti y Viñoly, respectivamente). A lo largo de este proceso se han integrado estudiantes de grado y post grado al trabajo y los resultados hasta el momento obtenidos se han presentado en eventos de difusión y enseñanza. Adicionalmente el grupo de trabajo ha realizado varios ensayos en el Frigorífico Casablanca (donde está planificado hacer las faenas) lo que facilita y reduce errores en el marco del proyecto.

**1.3.1.** Batalux SA es una empresa familiar ganadera-agrícola productora de genética ([www.eloriental.com.uy](http://www.eloriental.com.uy)) y animales de la raza Wagyu y cruza con Angus y Holando, desde 2005. En el establecimiento se crían, recrían y se engordan los animales por más de 300 días de encierro que luego son comercializados a través de brokers especializados en Wagyu. Estratégicamente se han establecido alianzas con otros productores, compradores de la genética, para formar el Wagyu Group ([www.Wagyugroup.com](http://www.Wagyugroup.com)) que en su conjunto manejan unos 6000 animales cruza Wagyu. La empresa cuenta con los recursos, la experiencia y el equipo de trabajo para el engorde de animales Wagyu.

**1.3.2.** La Universidad de la República (Udelar) es la universidad más antigua e importante del país. Es una institución pública, autónoma y cogobernada por sus docentes, estudiantes y egresados. La Facultad de Agronomía es una institución pública con liderazgo nacional y reconocimiento regional en educación terciaria y superior en Ciencias Agrarias. Contribuye con excelencia, pertinencia y valores éticos al desarrollo sostenible del país, basada en la integración de la enseñanza con la investigación, la innovación y la extensión. El Departamento de Producción Animal de la Facultad de Agronomía de la Udelar tiene amplia experiencia en investigación y desarrollo en la producción animal, en la calidad y certificación de la carne bovina. Cuenta con el equipamiento, los recursos

humanos y el know how para las tareas de diseño experimental, colecta de datos productivos complejos, toma de datos y muestreos en faena, procesamiento y análisis estadístico de los datos.

1.3.3. La Fundación Eduardo Acevedo es una institución privada (asociación civil sin fines de lucro) creada por la Facultad de Agronomía y la Asociación de Ingenieros Agrónomos para favorecer la gestión de los proyectos institucionales y afianzar la colaboración con instituciones públicas y privadas y con la sociedad en general. La Fundación, que opera en un modelo de autofinanciamiento, es un instrumento ágil que opera a solicitud del Consejo de Facultad de Agronomía para servir a la Facultad y sus funciones.

**SEGUNDO. Objeto.**

A los efectos de la ejecución del Proyecto, y siendo una condición esencial para conceder el financiamiento que otorgará la ANII, las Entidades suscriben el presente acuerdo con el objeto de regular las relaciones internas de las mismas, así como su vinculación frente a la ANII y frente a terceros.

**TERCERO. Plazo.**

El plazo de duración del presente Convenio de Vinculación será 3 años.

**CUARTO. Domicilios.**

El domicilio de cada una de las Entidades a los efectos del presente Convenio de Vinculación es el que surge de la comparecencia.

**QUINTO. Responsabilidad.**

Las partes comparecientes responderán entre ellas únicamente por las obligaciones que son puestas a su cargo y que asumen para la ejecución del Proyecto, reputándose dichas obligaciones divisibles. No obstante, se parta la solidaridad frente a la ANII por el cumplimiento de cada una de las obligaciones asumidas que se deriven de la ejecución del Proyecto, así como del presente Acuerdo y Contrato firmado por la Entidad I.

**SEXTO. Admisión de nuevos integrantes y/o cesión de participaciones.**

No se admitirán nuevos integrantes ni la cesión total o parcial de la participación que cada una de las Entidades asume por el presente Convenio de Vinculación, sin el previo consentimiento de las Partes.

**SÉPTIMO. Vinculación con la ANII.**

Las Partes declaran conocer y aceptar las Bases generales y particulares de la convocatoria, y los términos y condiciones previstas para la ejecución del Proyecto, estando conforme con todas aquellas actividades previstas en el mismo. Las Entidades designan a la Entidad I como su representante para firmar el Contrato con la ANII, por lo que las Entidades considerarán válidas todas las comunicaciones o notificaciones que la ANII realice a la Entidad I.

En este sentido las Entidades, declaran conocer y aceptar que, la Entidad I, en su calidad de representante de las Entidades tiene plenas facultades para acordar con la ANII los términos y condiciones que estimen convenientes, declarando, asimismo, que se obligan a ceñirse a los términos y condiciones allí acordados. La Entidad I se obliga a remitir copia del Contrato firmado con la ANII por sí y en representación de las Entidades, así como comunicar inmediatamente a las Entidades cualquier modificación que se produjera en los términos y condiciones del Contrato y/o Proyecto.

**OCTAVO. Administración.**

La dirección del Proyecto estará a cargo de una Gerencia, que será ejercida por una Comisión integrada por un representante de cada una de las Partes, ello son: Andrés Rogberg Muñoz [Entidad I], Ana Carolina Espasandín [Entidad II].

La Gerencia realizará las tareas de administración y dirección y tendrá los siguientes cometidos:

- a) Coordinar las actividades para el mejor cumplimiento del Proyecto y las actividades relacionadas con el mismo, derivados de la adjudicación;
- b) Asegurar la unidad de criterios;
- c) Dirimir los conflictos internos que pudieran surgir en la ejecución de las tareas y actividades propias del Proyecto y cumplir con el cronograma de ejecución del mismo, teniendo en todo caso como objetivo prioritario el más exacto cumplimiento del Proyecto y del contrato a celebrarse con la ANII.

Respecto a la deliberación de la Gerencia, le corresponderá a cada integrante 1 voto. A los efectos de su convocatoria, uno cualquiera de los integrantes deberá citar por escrito o vía correo electrónico a los restantes, indicando las materias específicas sobre las que habrán de pronunciarse. Todas las resoluciones se adoptarán por mayoría simple de votos, no de presentes.

La participación y las votaciones podrán ser realizadas en forma personal o a distancia, esto es, por carta simple enviada por fax, escaneada en un archivo adjunto en correo electrónico, o bien vía correo ordinario.

#### **NOVENO. Participación en los trabajos.**

De conformidad con lo que se establece en la cláusula Quinto, cada una de las Partes realizará las actividades y tareas que se establecen en el Plan de Trabajo del Proyecto que se adjunta como Anexo II del presente Convenio de Vinculación, y de conformidad a las pautas que allí se indican.

En caso de que el Proyecto resulte aprobado y financiado por la ANII, y considerando que la Entidad I recibiere de la ANII \$5.000.000. Las partes convienen en que, la Entidad I abonará a las Entidad, de lo que perciba de la ANII por concepto de apoyo económico para la ejecución del Proyecto, la suma que se indica a continuación, correspondiente a la cuota parte de ejecución del Proyecto:

I) ENTIDAD I le corresponde la suma de \$ 4.600.000.

II) ENTIDAD II le corresponde la suma de \$ 400.000.

Sin perjuicio de ello, y sin que implique modificación de la distribución de tareas, servicios y suministros definidos en este Convenio de Vinculación, las partes podrán en cualquier momento renegociar entre sí los ajustes y modificaciones que entiendan pertinentes, siempre que la Entidad I haya obtenido la previa aprobación de la ANII, y siempre y cuando no se afecte la continuidad de las actividades de ejecución del Proyecto ni la calidad de las prestaciones.

Se deja expresa constancia que la distribución de tareas establecida en la presente cláusula queda subordinada a la obligación prioritaria de dar cumplimiento al Proyecto.

Los fondos a ingresar por concepto de desembolsos a la entidad II (Facultad de Agronomía) el marco del presente convenio de vinculación serán administrados por la Fundación en ejecución del Acuerdo Complementario firmado por la Fundación Dr. Eduardo Acevedo y la Universidad de la República (Art 3) el 9 de octubre de 2000 (<http://www.fagro.edu.uy/-feacevedo/estatutos.html>). La Fundación será la encargada de percibir los desembolsos estipulados por el proyecto y darle el destino que le indique la Facultad.

Se hace constar que conforme a regulaciones institucionales y en calidad de administradora de fondos, la Fundación percibirá el monto del 5% de los fondos asignados en el Proyecto para atender los costos de administración.

#### **DÉCIMO. Aportes de cada Entidad.**

A los efectos de la ejecución del Proyecto, cada una de las Partes aporta los bienes que se indican en el Anexo II del presente, propiedad de cada una de ellas. Una vez finalizado el plazo estipulado para el presente Convenio de Vinculación, los mismos serán restituidos a su propietario de forma inmediata, siempre que no sea éste quien este haciendo uso del mismo.

#### **UNDÉCIMO. Relaciones internas entre las Entidades. Cumplimiento del Proyecto.**

Queda expresamente acordado que las partes se ajustarán en su actividad relacionada con el Proyecto a que refiere el presente Convenio de Vinculación, en forma estricta y en un todo de conformidad a sus disposiciones, a los requerimientos de las Bases de la convocatoria, al contenido de la propuesta presentada a la ANII y al Contrato que firme la Entidad I con la ANII, a los que darán cumplimiento con la máxima diligencia, profesionalidad y lealtad, procurando llevar a cabo las prestaciones, tareas y servicios en los plazos estipulados y con la más alta calidad.

#### **DÉCIMO SEGUNDO. Confidencialidad.**

Cada una de las Partes, se comprometen a no difundir, bajo ningún concepto, las informaciones científicas o técnicas pertenecientes a cualquiera de las otras Partes a las que haya podido tener acceso en virtud de la ejecución del Proyecto. Asimismo, las partes acuerdan que los datos e informaciones relativas al Proyecto, tienen el carácter de confidencial. A tales efectos las partes garantizan dicha confidencialidad respecto del personal que trabaje en la ejecución del Proyecto. En todo caso, la publicación de los datos acerca del Proyecto se realizará de común acuerdo entre las Partes.

Sin perjuicio de lo anterior, se autoriza a la ANII el uso, comunicación, y difusión, sin limitación temporal y en el marco de sus cometidos legales, los datos identificatorios y relativos al Proyecto, como ser: monto, aporte ANII, otros aportes, resumen publicable, personas o instituciones participantes, etc.; y otra información o dato personal del Beneficiario/Proyecto necesario para garantizar la transparencia en el cumplimiento de los cometidos legales de la ANII, salvo que sea expresamente clasificado como confidencial.

**DÉCIMO TERCERO. Propiedad sobre las innovaciones.**

Los derechos de propiedad intelectual respecto de los resultados obtenidos, así como de los procesos utilizados por las Partes en relación con el Proyecto, serán explotados conjuntamente por las Partes, las cuales podrán asimismo difundir los resultados obtenidos de la manera que entiendan conveniente de común acuerdo. Las partes podrán solicitar conjuntamente el registro o protección sobre su propiedad intelectual tanto en el país como fuera del mismo, asumiendo los costos en la proporción que en cada caso corresponda según la participación de cada Entidad en el Proyecto o en su defecto, según lo acordado por las partes.

**DÉCIMO CUARTO. Rescisión.**

Este presente contrato se resolverá de pleno derecho sin responsabilidad en caso de que la ANII rescinda el Contrato y Proyecto sin causa por motivos ajenos a las Entidades.

Asimismo, se entenderá resuelto (i) en caso de que la ANII rescinda el Contrato firmado con la Entidad I por incumplimiento de alguna de las partes, (ii) las Entidades rescindan el presente Acuerdo de Vinculación por incumplimiento de alguna de las partes.

En los casos (i) y (ii) las Entidades cumplidoras podrán reclamar a la Entidad incumplidora los daños y perjuicios generados.

**DÉCIMO QUINTO. Legislación y jurisdicción.**

Las partes acuerdan que la legislación aplicable al presente será la de la República Oriental del Uruguay y que los jueces competentes para la interpretación y ejecución de las disposiciones del presente Convenio de Vinculación serán los jueces de Montevideo. Asimismo, establecen que toda notificación que deban practicarse se verificará mediante telegrama colacionado o cualquier otro medio de comunicación fehaciente, dirigido a los domicilios constituidos en este Convenio de Vinculación.

Y para constancia se otorgan tres ejemplares de un mismo tenor en los lugares y fechas indicados en la comparecencia.

**ENTIDAD I**

Firma:



Aclaración: ANDRES ROBERG

**ENTIDAD II**

Firma:

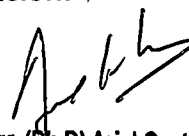
RODRIGO MIGUEL  
ARIM  
IHLENFELD

Firmado digitalmente por  
RODRIGO MIGUEL  
ARIM IHLENFELD  
Fecha: 2022.12.19  
14:38:33 -03'00'

Aclaración:

**ENTIDAD III**

Firma:



Aclaración:

Ing. Agr. (Ph.D) Ariel Castro  
Presidente  
Fundación Dr. Eduardo Acevedo

## ANEXO II

### Descripción del Proyecto a presentar

Partiendo de un producto premium ya diferenciado como es la carne Wagyu, el proyecto generará protocolos para procesos productivos y de certificación, que permitan obtener un producto con mayor valor agregado. El valor diferencial se obtendrá a través de un cambio en las propiedades organolépticas y nutraceuticas de la carne Wagyu a partir de la inclusión en la dieta de los animales de desechos de la industria del chocolate. Adicionalmente se determinará las propiedades químicas, nutraceuticas y composición Wagyu del producto, que estarán disponibles para el comprador y/o el consumidor. Al final del proyecto se realizará un testeo en el mercado chino para la validación comercial y económica resultante del nuevo producto. El proyecto contará de cuatro etapas y dos generaciones animales.

1) Exploratoria del efecto de la dieta animal: en una primera generación animal se testearán en una escala experimental 3 condiciones diferentes productivas (a nivel de campo) para lograr la diferenciación del producto, evaluando el impacto en la performance animal y en los costos productivos. Las 3 condiciones utilizarán diferentes cantidades de chocolate en la dieta que determinen un consumo de 0,5, 1 y 2 kg de chocolate diario por animal, con un cuarto grupo control que no recibirá chocolate. Ya que habrá diferentes proporciones de los componentes dietarios, las dietas serán formuladas para que cumplan una condición isoenergética entre ellas. Este proyecto plantea evaluar individualmente el consumo animal, a través de la incorporación de equipamiento específico y una adecuación de las instalaciones para tal fin. En este escenario, la unidad experimental será el animal, pudiéndose realizar el trabajo con 8 animales por condición experimental (8 réplicas por condición), es decir 32 animales en total. Los animales serán engordados por 180 días bajo una dieta comercial, donde serán evaluados por su peso, tasa de ganancia y medidas morfométricas, y luego pasarán a la unidad de testeo del consumo individual por 180 días más, donde se les suministrarán las raciones del ensayo. Allí se evaluará el consumo individual, la ganancia de peso, la eficiencia de conversión, se tomarán medidas ecográficas (área de ojo de bife, grasa subcutánea e intramuscular), la concentración de glucosa en sangre, los hábitos diarios de consumo animal. En esta etapa se utilizarán animales 100% Wagyu de modo de obtener el mayor efecto posible en el ensayo. Esta etapa permitirá validar la hipótesis que la adición del chocolate en la dieta no genera cambios en la productividad del animal.

2) Exploratoria del producto: los animales obtenidos en la etapa anterior serán faenados en condiciones comerciales donde se evaluarán las propiedades de la carcasa y de la carne obtenida bajo las 4 condiciones productivas. Se evaluarán la calidad de la carcasa a través del peso, rendimiento, grasa intramuscular, área de ojo de bife, peso de cortes valiosos; y la calidad de la carne midiendo pH y temperatura (a la faena y a las 24hs), terneza, color de carne y grasa, perfil de ácidos grasos, grasa química total. También se tomarán muestras para la evaluación nutraceutica de la carne (vitamina E, flavonoides y CLA) y de su estado redox (T-Bars y oxidación proteica). Finalmente se realizarán testeos por paneles de degustación (a nivel nacional) para evaluar las propiedades organolépticas de la carne obtenida por los 3 regímenes dietarios y el control. En este momento se desarrollarán los protocolos de certificación del producto, que se utilizarán en las siguientes etapas, tanto a nivel de ADN como a nivel de propiedades químicas de la carne. En la etapa se espera obtener un protocolo productivo "óptimo" para obtener un producto diferenciado y aceptado por el panel de degustación.


3) Ensayo del impacto racial y evaluación de escalado: con la mejor condición productiva obtenida, se engordarán otros 32 animales, 16 Wagyu 100% (8 machos y 8 hembras) y 16 F1 cruce Wagyu x Holando (8 machos y 8 hembras), esperando determinar si existen o no diferencias de producto resultantes entre los dos grupos genéticos y del sexo. Los animales también serán faenados y se harán las mismas evaluaciones a nivel de carcasa y de la carne. El propósito de este ensayo radica en dos puntos: i) evaluación de la capacidad de escalado del producto, ya que la disponibilidad y velocidad de crecimiento con animales puros es muy inferior a la que se podría lograr con cruces con Holando; ii) obtención de calidades intermedias del producto, ya que la cantidad de sangre Wagyu condiciona la calidad de la carne que se puede obtener (en términos de marbling), se podría pensar en dos productos de calidades diferentes pero ambos con "flavor a chocolate", incluso pueden apuntar a segmentos de mercado diferentes.

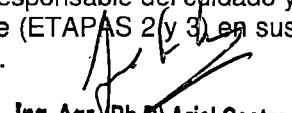
4) Prueba de mercado: a partir de las alianzas estratégicas que existen hoy en día con los siguientes eslabones de la cadena se plantea una evaluación sensorial en el mercado chino. Existe un interés de manifiesto de la empresa Agromils SA (ver anexos) por este tipo de desarrollo y se espera realizar la prueba de mercado en conjunto con ellos. Los importadores en China podrán convocar a sus clientes (distribuidores locales y chefs) para realizar la validación del nuevo producto generado.

### Responsabilidades de las partes involucradas

Batalux SA será responsable por todos los ensayos a campo (ETAPAS 1 y 3), por los muestreos y las determinaciones de la composición racial (ETAPAS 2 y 3) y por la Prueba de mercado (ETAPA 4).

La Facultad de Agronomía (Udelar) será corresponsable proveyendo soporte y personal idóneo para las mediciones a campo que lo requieran (ETAPAS 1 y 3) y en las mediciones en faena (ETAPAS 2 y 3). Será responsable del cuidado y guardado de las muestras que se colecten. Realizará las determinaciones de calidad de carne (ETAPAS 2 y 3) en sus instalaciones y/o coordinará el envío de las muestras al laboratorio definido de común acuerdo.

  
ANDRES ROGGERO

  
Ing. Agr. (Ph.D) Ariel Castro  
Presidente  
Fundación Dr. Eduardo Acevedo

## ANEXO I

Montevideo, 22 de junio de 2022

REF.: Sugerencia de Formular Proyecto de Articulación

Sr. Andrés Rogberg  
Presente

De nuestra mayor consideración:

En relación al perfil de proyecto **ART\_X\_2022\_1\_172478**, titulado **“Diferenciación y agregado de valor de la carne Wagyu: desarrollo de un nuevo flavor a partir de la nutrición con subproductos de la industria del chocolate”** que fuera presentado por ustedes, comunicamos que una vez analizada la información por parte del Comité de Evaluación y Seguimiento de Proyectos de Articulación, se entiende pertinente recomendar la formulación del Proyecto en el marco de la convocatoria Articulación Academia – Sector Productivo.


El plazo para la presentación del proyecto es el 22 de agosto de 2022.

Nos parece oportuno sugerir que a la hora de formular el proyecto se presente si existen restricciones para la utilización de la marca “wagyu” en lo que respecta al cruce genético que se plantea hacer. Asimismo, detallar cómo se va a mantener la homogeneidad de la raza con las cruces que se van a realizar. Por último, presentar un cronograma detallado de las actividades del proyecto.

La presente sugerencia para formular el proyecto no implica la aceptación del mismo, como tampoco significa un juicio sobre su carácter innovador. Una vez que el proyecto sea ingresado formalmente a la ANII, será sometido al proceso de evaluación por parte de un Comité técnico designado para tal finalidad.

Sin otro particular, le saluda atentamente

Lic. Ximena Camaño  
Gerenta de Innovación

  
Ing. Agr. (Ph.D) Ariel Castro  
Presidente  
Fundación Dr. Eduardo Acevedo

Montevideo 24 de noviembre de 2022

A quien corresponda  
Universidad de la república

Me comunico con usted en referencia al Proyecto Código ART\_X\_2022\_1\_172478 denominado "Diferenciación y agregado de valor de la carne Wagyu: desarrollo de un nuevo flavor a partir de la nutrición con subproductos de la industria del chocolate", presentado para ser financiado por la ANII. Luego de ajustes durante el proceso de evaluación de la ANII en el cronograma de ejecución financiera, el monto total del proyecto es de \$ 9.052.833. El proyecto, ya aprobado será financiado mediante el subsidio de la ANII de \$ 5.000.000 y los restantes \$ 4.052.833 serán aportados por la empresa, no habiendo requerimiento de aporte monetario alguno por parte de la Facultad de Agronomía (UdelaR) durante el proyecto.

Como está previsto en el proyecto final aprobado, Batalux S.A. transferirá un monto total de \$ 400.000 a la Facultad de Agronomía en conceptos de viáticos y servicios del personal involucrado en el proyecto, a ser efectivizado en la medida del cronograma de actividades y los desembolsos previos de la ANII.

Quedando a la espera del avance de la firma del convenio y atento a cualquier otra necesidad requerida. Lo saluda atte,



Andrés Rogberg Muñoz

BATALUX S.A.