

Prezado Senhor, cumprimentando-o cordialmente, a FUNDEP vem interpor o presente recurso ao resultado preliminar da Chamada Pública SUDENE 01/2022 SOLUÇÕES TECNOLÓGICAS INOVADORAS PARA O DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL DA ÁREA DE ATUAÇÃO DA SUDENE: PROJETOS COM FOCO EM PESQUISA E DESENVOLVIMENTO EM BIOINSUMOS E SUAS APLICAÇÕES EM SAÚDE HUMANA, ANIMAL E VEGETAL.

Recurso à proposta apresentada pela FUNDEP número 8866.

I - MOTIVOS: Em face da decisão preliminar da Chamada Pública em epígrafe, referente aos critérios para o indeferimento da proposta no Processo Seletivo, decisão que remete à fase (resultado preliminar), pelos motivos a seguir expostos.

O descumprimento do Edital, item 5.1, letras b, d, e; não envio dos anexos II, III e VI, foram justificativas utilizadas para desclassificação, o item 5 do edital requerer quanto os requisitos e impedimentos para a celebração do Termo de Fomento. O item 5.1 declara os requisitos para a celebração do Termo de Fomento, a Organização da Sociedade Civil, não são itens necessário para a finalidade de análise da proposta de nº 8866 submetida. Causando dúvida interpretação quanto a necessidade dos documentos ao momento da submissão da proposta. Ademais os documentos serão anexados juntamente ao recurso.

Seguem os itens que subentendem as exigências necessária para a participação do edital:

“4.2. Para participar deste Edital, a OSC deverá cumprir as seguintes exigências:

d) Estar habilitada no Sistema de Gestão de Convênios e Contratos de Repasse – SICONV (Plataforma+Brasil), no endereço eletrônico <www.siconv.com.br> ou <www.plataforma+brasil.org.br>; e

e) Declarar, conforme modelo constante no *Anexo I – Declaração de Ciência e Concordância*, que está ciente e concorda com as disposições previstas no Edital e seus anexos, bem como que se responsabiliza pela veracidade e legitimidade das informações e documentos apresentados durante o processo de seleção.

4.3. Não é permitida atuação em rede por duas ou mais OSCs para fins de apresentação de proposta a este Edital. ”

“7.4.4. Observado o disposto no item 7.5.3 deste Edital, as propostas deverão conter, no mínimo, as seguintes informações:

- a) A descrição da realidade objeto da parceria e o nexos com a atividade ou o projeto proposto;
- b) As ações a serem executadas, as metas a serem atingidas e os indicadores que aferirão o cumprimento das metas;
- c) Os prazos para a execução das ações e para o cumprimento das metas; e
- d) O valor global. ”

Percebe-se que os requisitos obrigatórios foram cumpridos na propositura da proposta de nº 8866. Cumprimos a habilitação na Plataforma+Brasil; enviamos o Anexo I – Declaração de Ciência e Concordância; a descrição da realidade do objeto e projeto proposto; todas as ações, metas e os indicadores a serem cumpridos, prazos e o valor global na proposta submetida. Não sendo justo a afirmativa de que a FUNDEP Não enviou parte da documentação formal mínima necessária ao edital conforme verificasse nos itens 4.2 e 7.4.4.

Ademais existem equívocos quanto a análise da proposta FUNDEP nº 8866 e a proposta FUNPEC nº 9122, tanto no Quadro III - Critério de Julgamento e Pontuação pelos Analistas Técnicos. Possível verificar que a sugestões trazidas pelos analistas nas avaliações não possui relação possui com a proposta de nº 8866, vejamos:

“A proposta 8866, está relativamente bem fundamentada, mas também não esclarece os benefícios econômicos gerados pela produção. Por outro lado, a Alga proposta se refere a uma espécie que não tem autorização para seu cultivo no ecossistema marinho da Região Nordeste. ”

O objetivo da proposta de nº 8866 é desenvolver e divulgar tecnologia de produção de alimentos de base tecnológica de baixo custo. Busca a valorização de frutos do cerrado como cagaita, coquinho azedo, butiti, mangaba, umbu, dentre outros para agregar valor nutricional a bebida láctea. A divulgação da tecnologia viabilizará oportunidade de fonte de renda a famílias de baixa renda, de comunidades locais, quilombolas e cooperativas, além de micro e pequenas empresas de poderem gerarem renda e emprego. Dessa feita, nenhuma relação encontrasse presente com cultivo de algas no ecossistema da Região do Nordeste Brasileiro.

Aderência ao edital e avaliação do item B Adequação da proposta aos objetivos da política, do plano, do programa ou da ação em que se insere a parceria.

Segundo o avaliador, na nota técnica de publicação do resultado preliminar n 149 de 2022, após o quadro III, afirma que “A proposta 8866, está relativamente bem

fundamentada, mas também não esclarece os benefícios econômicos gerados pela produção. Por outro lado, a Alga proposta se refere a uma espécie que não tem autorização para seu cultivo no ecossistema marinho da Região Nordeste. ”

Ainda no documento da avaliação do edital informa que “A proposta 9122, de reconhecida relevância, mas não tem o caráter econômico retratado no Edital, sendo caracterizada como uma pesquisa “puramente” científica, não sendo o objeto típico do Edital. ”

Considerando que o Projeto apresentado pela FUNDEP seja o 8866, frente ao cadastro realizado no sistema, pelo fato da proposta 8866 não possuir “alga”, infere-se que a segunda observação referente ao 9122 é referente ao projeto apresentado pela FUNDEP. De acordo com objetivo do Edital, apresenta-se a seguir a justificativa que esclarece que o projeto transcende a definição “puramente científica”, com aplicação prática, inserção social e transformação regional na área da SUDENE, tornando-o objeto ao edital Edital de Chamamento Público nº 01/2022 Soluções Tecnológicas Inovadoras para o Desenvolvimento Sustentável da Área de Atuação da Sudene: Projetos Com Foco em Pesquisa e Desenvolvimento em Bioinsumos e suas Aplicações em Saúde Humana, Animal e Vegetal.

Como descrito no objetivo do projeto, o objeto deste projeto é validar a campo, que consiste em uma bebida láctea bebida láctea fortificada com ferro e polpa do cerrado para combate à anemia ferropriva e subnutrição em crianças através de estudo longitudinal, para que essa tecnologia possa ser utilizada pela indústria, cooperativas, prefeituras, merenda escolar como um suplemento eficaz contra a subnutrição infantil.

Validar a campo significa selecionar opções de validação para que os dados sejam inseridos em um campo corretamente. Em objetivos está explícito a disponibilização da tecnologia para que possa ser utilizada pela por famílias de baixa renda, comunidades locais, quilombolas, além de cooperativas e pequenas empresas. Esse objetivo está alinhado com o objetivo específico do edital 2.2.1 quando prevê o desenvolvimento biotecnológico de bioinsumos e sua aplicação em saúde humana, contemplando o bioma cerrado e área de transição cerrado e caatinga, pertencentes a área de atuação da SUDENE. Além disso atende ao objetivo específico do edital 2.2.1, pois objetiva a

geração de conhecimento na etapa de validação da tecnologia e na extensão, em que incluem a disseminação dessa para uso da sociedade em geral. É inovadora, por não existir tecnologia equivalente para uso da indústria e sociedade, e visa ganhos econômicos, sociais e ambientais na premissa de se utilizar o soro de queijo que é um poluente ambiental para produção de suplemento para uso humano. Tem cunho social na aplicação para prevenção e tratamento de subnutrição e econômicos, com a disponibilização e transferência de tecnologia para comunidades locais, cooperativas, e pequenas empresas que a queiram utilizar. A proposta prevê a disseminação dessa tecnologia no Norte de Minas para uso pela sociedade, através da validação e treinamentos. O projeto também atende ao objetivo 2.2.3. pois pretende implementar, ampliar e fortalecer ações de cooperação em pesquisa e desenvolvimento na área de atuação da SUDENE fortalecendo a cadeia biosustentável de uso de frutos do cerrado como ingrediente desse suplemento, para aumentar valor nutricional e incorporar sabor e aceitação. Como explicitado no projeto fomenta-se o uso sustentável de de cagaita, coquinho azedo, buriti, mangaba, umbu, dentre outros. A inserção de polpa de frutos do cerrado permite valorizar o uso sustentável do bioma, juntamente com ações de preservação e valorização do uso de fontes alimentares regionais. Essa ação fortalecerá diretamente a indústria de polpa de frutos e toda essa cadeia está relacionada com a o desenvolvimento de produtos, serviços e processos, envolvendo bioinsumos conforme exigência do edital.

Chama-se atenção neste recurso à afirmação contundente no objetivo específico 2.3.3 do edital em que se afirmar: “Os projetos deverão, ainda, atuar exclusivamente na temática pesquisa e desenvolvimento de bioinsumos com aplicações em saúde humana, animal e vegetal.”

Conforme explicitado anteriormente, o projeto proposto possui temática de pesquisa e desenvolvimento de bioinsumo aplicado a saúde humana, mas também atende aos outros objetivos específicos.

Finalmente, pelo fato de ser um projeto que visa o uso de soro fermentado, com polpa de frutos do cerrado, para uso da indústria, escolas e comunidade em geral, a fim de tratar e minimizar a subnutrição infantil o projeto atende ao objetivo 2.2.4 no sentido de fortalecer a bioeconomia regional desenvolvendo soluções sustentáveis que se

revertam em ganhos econômicos, sociais e ambientais; além de prospectar oportunidades e projetos promissores junto aos temas correlatos à bioeconomia.

Desta forma, solicita-se revisão da nota atribuída ao item B Adequação da proposta aos objetivos da política, do plano, do programa ou da ação em que se insere a parceria.

Avaliação do item (E) Grau de Inovação - do Projeto e do Produto, Processo Serviço a ser desenvolvido.

Quanto ao grau de inovação, o projeto prevê a elaboração de bebida láctea enriquecida com ferro encapsulado para tratamento de anemia ferropriva e subnutrição em crianças. Foi anexado na submissão do projeto o arquivo *Justificativa, impacto e transformação*.

Neste arquivo explicita-se a inovação do projeto em diversas áreas e setores, como citado a seguir (texto retirado no arquivo anexado na época de submissão do projeto do arquivo Justificativa, impacto e transformação).

A implantação do projeto permitirá o desenvolvimento de pesquisas e tecnologias inovadoras, que atuará na investigação de problemas regionais, propondo soluções criativas e inovadoras. Permitirá o crescimento e desenvolvimento regional de uma das regiões com piores indicadores socioeconômicos. (Art. 2º Tecnologias Habilitadoras).

Desta forma, serão desenvolvidas pesquisas para a solução de problemas reais no que se refere ao desenvolvimento de novos alimentos enriquecidos e seus efeitos sobre a saúde de seres humanos e/ou animais. Valoriza-se o melhoramento alimentar, principalmente dos grandes grupos populacionais carentes do Brasil, além do estímulo ao desenvolvimento e criação de novos complementos alimentares, gerado por alimentos e por processos de modificação de alimentos, sejam estes de origem animal ou vegetal. (Art. 7º A Área de Tecnologias para Qualidade de Vida). Essas pesquisas estão alinhadas ao desenvolvimento de projetos na área da biotecnologia (Art 4º Tecnologias Habilitadoras), que possuem transdisciplinaridade à área da saúde. Serão desenvolvidos projetos de pesquisas que visam investigar natureza e a importância dos processos bioquímicos e biotecnológicos na obtenção de diferentes produtos alimentícios e

farmacêuticos. Ainda nessa área, serão desenvolvidos projetos de pesquisa na área de nanotecnologia (Art. 4º - Tecnologias Habilitadoras), para a fortificação/suplementação alimentar, que é um grande desafio da indústria de alimentos. Tem-se como alternativa de aprimoramento da fortificação de alimentos a encapsulação de nanocompostos.

Empresas e indústrias alimentícias demandam uma ligação prática e direta entre a saúde e seus produtos. Este projeto permitirá o desenvolvimento de projetos para atendimento de demandas da indústria nas mais diversas etapas, contemplando desenvolvimento de novos produtos (alimentos e fármacos), desenvolvimento de processos (Art. 5º A Área de Tecnologias de Produção), e pesquisa para uso de subprodutos da indústria de alimentos (Art. 6º A Área de Tecnologias para o Desenvolvimento Sustentável).

Conforme explicitado no projeto, com o desenvolvimento dessa tecnologia, será possível produzir alimentos com ferro encapsulado biodisponível adicionado de fruto do cerrado, a baixo custo, com elevado valor nutricional. Será acessível para produção e fornecimento às escolas (merenda escolar) e regiões de baixa renda. O país terá uma alternativa de alimento que poderá ser distribuído às crianças anêmicas e subnutridas. O projeto visa ainda a autonomia nacional de produção de suplementos com tecnologias inovadoras (encapsulação) desvinculando-se da necessidade de importação de suplementos atualmente existente.

Este produto é inovador pois tem-se como alternativa de aprimoramento da fortificação de alimentos a encapsulação, técnica que permite isolar determinado nutriente, reduzindo sua reatividade com outros nutrientes e também controlando a sua liberação no organismo, o que leva a uma melhor absorção. Isso faz com que a encapsulação do ferro seja uma alternativa viável para uso em produtos lácteos, uma vez que a interação cálcio-ferro poderá ser reduzida momentaneamente, permitindo que ambos sejam melhor absorvidos pelo organismo. Além disso, as bebidas lácteas podem ser associadas a frutas, aumentando o valor nutricional e ainda agregando sabores característicos. Não há no mercado nenhum produto com ferro encapsulado sendo fornecido a crianças subnutridas e/ou anêmicas. Ademais, a Coordenadoria de Transferência e Inovação Tecnológica da Universidade Federal de Minas Gerais (CTIT-UFMG), após análise

exaustiva de busca de patentes, deu parecer favorável ao pedido de patente deste produto, confirmando o ineditismo e inovação. Assim, solicita-se revisão na nota atribuída ao item (E) Grau de Inovação - do Projeto e do Produto, Processo Serviço a ser desenvolvido.

(D) Capacidade técnico-operacional da instituição proponente, por meio de experiência comprovada no portfólio de realizações na gestão de atividades ou projetos relacionados ao objeto da parceria ou de natureza semelhante

Na conclusão da avaliação aponta-se que “Proposta 8866 - Fundação de Desenvolvimento da Pesquisa (FUNDEP): descumprimento do Edital, item 5.1, letras b, d, e; não envio dos Anexos II, III e VI; Não envio de comprovação para o item D, da Tabela 2 do Edital e não atingimento da pontuação mínima necessária exigida pelo Edital 01/2022.”

Conforme já explicado e como consta no edital os itens 5.1 letras b, d, e, são exigências para a celebração do Termo de Fomento. O mesmo entendimento foi explicado e justificado no item 4.2 do edital e os requisitos mínimos no item 7.4.4.

Torna-se necessário e pertinente revisar a avaliação e a nota atribuída ao item D.

Acredita-se que esse arquivo possa ter sido despercebido pelos avaliadores.

Foi anexado na submissão o arquivo de nome *Informações complementares, Contrapartida, estrutura e experiência em projetos na área*. Esse arquivo apresenta além do histórico de trabalho e capacitação da equipe, a capacitação institucional, a internacionalização, e os antecedentes históricos dos últimos 5 anos, a relação de mais de vinte (20) projetos financiados que foram geridos pela FUNDEP.

Os projetos com suas respectivas fontes de financiamento fazem parte do ANEXO I desse recurso, comprovando a experiência da FUNDEP com portfólio de realização de projetos relacionados ao objeto da parceria.

Foi anexado também o arquivo item 5 do plano de trabalho que apresenta a equipe e integrantes da proposta, bem como a experiência de cada um e capacitação para execução do projeto.

Assim, comprova-se que a FUNDEP possui capacidade técnico-operacional por meio de experiência comprovada no portfólio de realizações na gestão de projetos relacionados ao objeto da parceria e que a nota atribuída ao item D precisa ser revisada.

Desta forma, solicita-se reconsideração na avaliação dos itens citados.

II – DO PEDIDO: Requer-se, portanto, que a comissão julgadora aprecie os motivos da discordância em relação à decisão de indeferimento e emita nova decisão.

Belo Horizonte, 18 de maio de 2022

Atenciosamente,

Fundação de Desenvolvimento da Pesquisa- FUNDEP

ANEXO I

Comprovação de experiência prévia da FUDEP apresentada na época da submissão no arquivo *Informações complementares, Contrapartida, estrutura e experiência em projetos na área*.

PROJETO DE PESQUISA 01

Nome: Potencial alimentar e efeitos na saúde de proteínas oriundas de frutos do Cerrado Mineiro

PROJETO DE PESQUISA 02

Nome: Utilização de antimicrobianos naturais na produção de Embalagens inteligentes: efeitos na saúde e bem-estar

Financiamento: Unidade de Aproveitamento de Soro de Leite do edital BNB/ETENE/FUNDECI 02/2015.

PROJETO DE PESQUISA 03

Nome: Produção de compostos bioativos a partir de subprodutos da indústria alimentícia: efeitos sobre doenças

Financiamento: Edital universal 2013/CNPq, aplicadas em cromatógrafo de alta eficiência obtido edital BNB/ETENE/FUNDECI 02/2015. As proteínas purificadas serão testadas em modelos animais de doenças metabólicas, buscando reestabelecer a saúde dos animais. Para tanto utilizaremos estrutura de microisoladores para animais, obtidos no projeto Universal 01/2014 da FAPEMIG.

PROJETO DE PESQUISA 004

Nome: Potencial terapêutico e Farmacológico de espécies vegetais nativas da Bacia do Rio Pandeiros no tratamento de doenças metabólicas: incentivo à preservação da flora

PROJETO DE PESQUISA 05

Nome: Efeitos anti-inflamatórios e na saúde e bem-estar de oleaginosas oriundas do cerrado mineiro

PROJETO DE PESQUISA 06

Nome: Produção de alimentos funcionais (benefícios à saúde), utilizando frutos do Cerrado Mineiro

PROJETO DE PESQUISA 07

Nome: Determinação de fármacos antimaláricos empregando extração em fase sólida molecularmente impressa e cromatografia líquida

PROJETO DE PESQUISA 08

Nome: Desenvolvimento de uma biorrefinaria local para co-geração de bioprodutos a partir de matérias-primas abundantes no norte de Minas Gerais

Ano: 2016

NOME DO PROJETO DE PESQUISA 09

Proteínas do Soro De Leite: Propriedades de Transporte e Interfaciais, Separação, Aplicações e Avaliação Econômica Para Implantação de Uma Mini-Usina Piloto de Purificação

Ano: 2016

Financiamento: Chamada Nº 39/2013 MCTI/CT-AGRONEGÓCIO/CNPq / LINHA 2: Produtos Lácteos; 2013-2016, 490.000,00 reais.

NOME DO PROJETO DE PESQUISA 10

Concentrados De Fibras Alimentares De Yacon (Smallanthus Sonchifolius): Obtenção, Caracterização Físico-Química E Avaliação Do Efeito Fisiológico Em Portadores De Diabetes Mellitus Tipo II.

Ano: 2015

Financiamento: FAPEMIG, APQ-02277-14, Edital 01/2014 - Demanda Universal, 49.153,65 reais.

NOME DO PROJETO DE PESQUISA 11

Princípios ativos extraídos de plantas nativas da flora brasileira: novos tratamentos para diabetes tipo 2 e obesidade

Ano: 2015

Descrição: Avaliar o potencial no tratamento de doenças metabólicas de plantas nativas brasileiras.

Financiamento:

Chamada: Demanda Universal 2014 - FAPEMIG – R\$ 37.590,00.

NOME DO PROJETO DE PESQUISA 12

Projeto Universal FAPEMIG

Ano: 2014

Universal Fapemig - APQ-00689-14_524098 - R\$ 49.994,70

NOME DO PROJETO DE PESQUISA 13

Projeto PPSUS FAPEMIG

Ano: 2014

Descrição: Avaliar novas moléculas associadas ao carcinoma de boca.

Financiamento:

PPSUS CDS - APQ-03385-12_401460 PPSUS R\$ 191.397,57

NOME DO PROJETO DE PESQUISA 14

Determinação de fármacos antimaláricos empregando extração em fase sólida molecularmente impressa e cromatografia líquida

Ano: 2013

Financiamento: Chamada: Universal – MCTI/CNPq Nº 14/2013 – R\$ 13.125,00

NOME DO PROJETO DE PESQUISA 15

Desenvolvimento e validação de método utilizando cromatografia para a análise de alimentos

Ano: 2015

Descrição: Desenvolver metodologia utilizando cromatografia para a determinação de componentes e contaminantes dos alimentos.

Financiamento: CNPq R\$ 120.000,00

NOME DO PROJETO DE PESQUISA 16

Pesquisa, desenvolvimento analítico e gestão de qualidade de alimentos

Ano: 2013

Descrição: Consultoria, assessoria e prestação de serviços.

Financiamento: FAPEMIG R\$ 99.610,71

NOME DO PROJETO DE PESQUISA 17

Resíduos e contaminantes em alimentos

Ano: 2013

Descrição: Desenvolver, otimizar e validar métodos por HDLC, CG-EM, LC-EM/EM, absorção atômica e quantificar os resíduos e contaminantes em alimentos.

Financiamento: FAPEMIG (R\$ 44.320,00) + CNPq (R\$ 150.000,00) = R\$ 194.320,00

NOME DO PROJETO DE PESQUISA 18

Unidade de aproveitamento de soro de leite

Ano: 2017

Financiamento:

BNB = R\$ 298.900,00

NOME DO PROJETO DE PESQUISA 19

Identificação e isolamento de proteínas de frutos do cerrado brasileiro (chichá, baru e araticum) por resinas supermacroporosas

Ano: 2017

Financiamento: FAPEMIG = R\$ 52.000,00

NOME DO PROJETO DE PESQUISA 20

Desenvolvimento de uma biorrefinaria local para co-geração de bioprodutos a partir de matérias-primas abundantes no norte de Minas Gerais

Ano: 2017

Financiamento: BNB = R\$ 395.000,00

ALÉM DOS SUPRA CITADOS SOB GESTÃO DA FUNDEP, A EQUIPE POSSUI PARTICIPAÇÃO OU COORDENA OS SEGUINTE PROJETO.

Nome: Utilização de antimicrobianos naturais na produção de Embalagens inteligentes: efeitos na saúde e bem-estar.

Financiamento: Unidade de Aproveitamento de Soro de Leite do edital BNB/ETENE/FUNDECI 02/2015.

Nome: Produção de compostos bioativos a partir de subprodutos da indústria alimentícia: efeitos sobre doenças

Financiamento: Edital universal 2013/CNPq, aplicadas em cromatógrafo de alta eficiência obtido edital BNB/ETENE/FUNDECI 02/2015.

Proteínas do Soro De Leite: Propriedades de Transporte e Interfaciais, Separação, Aplicações e Avaliação Econômica Para Implantação de Uma Mini-Usina Piloto de Purificação

Mês e Ano de Início: janeiro 2016

Financiamento: Chamada Nº 39/2013 MCTI/CT-AGRONEGÓCIO/CNPq / LINHA 2: Produtos Lácteos; 2013-2016, 490.000,00 reais.

Concentrados De Fibras Alimentares De Yacon (Smallanthus Sonchifolius): Obtenção, Caracterização Físico-Química E Avaliação Do Efeito Fisiológico Em Portadores De Diabetes Mellitus Tipo II.

Mês e Ano de Início: julho 2015

Financiamento: Órgão de fomento e valor aprovado

FAPEMIG, APQ-02277-14, Edital 01/2014 - Demanda Universal, 49.153,65 reais.

NOME DO PROJETO DE PESQUISA

Princípios ativos extraídos de plantas nativas da flora brasileira: novos tratamentos para diabetes tipo 2 e obesidade

Mês e Ano de início: junho de 2015

Financiamento: Órgão de fomento e valor aprovado

Chamada: Demanda Universal 2014 - FAPEMIG – R\$ 37.590,00.

NOME DO PROJETO DE PESQUISA

Projeto Universal FAPEMIG

Mês e Ano de início: dezembro de 2014

Universal Fapemig - APQ-00689-14_524098 - R\$ 49.994,70

NOME DO PROJETO DE PESQUISA

Projeto PPSUS FAPEMIG

Mês e Ano de início: dezembro de 2014

Descrição: Avaliar novas moléculas associadas ao carcinoma de boca.

Financiamento: Órgão de fomento e valor aprovado

PPSUS CDS - APQ-03385-12_401460 PPSUS R\$ 191.397,57

NOME DO PROJETO DE PESQUISA

Determinação de fármacos antimaláricos empregando extração em fase sólida molecularmente impressa e cromatografia líquida

Mês e Ano de início: outubro de 2013

Financiamento:

Chamada: Universal – MCTI/CNPq Nº 14/2013 – R\$ 13.125,00

NOME DO PROJETO DE PESQUISA

Desenvolvimento e validação de método utilizando cromatografia para a análise de alimentos

Mês e Ano de início: janeiro de 2015

Descrição: Desenvolver metodologia utilizando cromatografia para a determinação de componentes e contaminantes dos alimentos.

Financiamento: Órgão de fomento e valor aprovado

CNPq R\$ 120.000,00

NOME DO PROJETO DE PESQUISA

Pesquisa, desenvolvimento analítico e gestão de qualidade de alimentos

Mês e Ano de início: agosto de 2013

Descrição: Consultoria, assessoria e prestação de serviços.

Financiamento: Órgão de fomento e valor aprovado

FAPEMIG R\$ 99.610,71

NOME DO PROJETO DE PESQUISA

Resíduos e contaminantes em alimentos

Mês e Ano de início: agosto de 2013

Financiamento: Órgão de fomento e valor aprovado

FAPEMIG (R\$ 44.320,00) + CNPq (R\$ 150.000,00) = R\$ 194.320,00

NOME DO PROJETO DE PESQUISA

Unidade de aproveitamento de soro de leite

Mês e Ano de início: maio de 2017

Financiamento: Órgão de fomento e valor aprovado

BNB = R\$ 298.900,00

NOME DO PROJETO DE PESQUISA

Identificação e isolamento de proteínas de frutos do cerrado brasileiro (chichá, baru e araticum) por resinas supermacroporosas

Mês e Ano de início: junho de 2017

Financiamento: Órgão de fomento e valor aprovado

FAPEMIG = R\$ 52.000,00

NOME DO PROJETO DE PESQUISA

Desenvolvimento de uma biorrefinaria local para co-geração de bioprodutos a partir de matérias-primas abundantes no norte de Minas Gerais

Mês e Ano de início: junho de 2017

Financiamento: Órgão de fomento e valor aprovado

BNB = R\$ 395.000,00

LISTAS DE ANEXOS

- Comprovação de capacidade técnica:
 - CONVÊNIO – PROJETO MELHORAMENTO PARTICIPATIVO DO MILHO COM ENFOQUE NA AGROBIODIVERSIDADE E AGROECOLOGIA, LEVANDO EM CONTA CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL;
 - CONVÊNIO - PROJETO UNIDADE DE APROVEITAMENTO DE SORO DE LEITE;
 - CONVÊNIO – PROJETO PRODUÇÃO E PROCESSAMENTO DE PROTEÍNA DE INSETO A PARTIR DE RESÍDUOS ORGÂNICOS DA AGROINDÚSTRIA;
 - CONVÊNIO – PROJETO DESENVOLVIMENTO DE UMA BIORREFINARIA LOCAL PARA CO-GERAÇÃO DE BIOPRODUTOS A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS ABUNDANTES NO NORTE DE MINAS GERAIS;
 - CONTRATO - COORDENAÇÃO PROF. SERGIO HENRIQUE - EFEITOS DO EXTRATO PROTÉICO DAS SEMENTES DE COFFEA ARABICA;
 - CONVÊNIO - COORDENAÇÃO PROF. IGOR BRANDI DESENVOLVIMENTO DE ALIMENTO PARA COMBATE A FOME E A SUB NUTRICAÇÃO INFANTIL;
- Estatuto Autenticado;
- Portaria Nº 3017, de 27 de abril de 2022 - Recondições Equipe da Reitora UFMG;
- Comprovante CNPJ;
- CNH Jaime Arturo Ramírez;
- ANEXO II - DECLARAÇÃO SOBRE INSTALAÇÕES E CONDIÇÕES;
- ANEXO III - DECLARAÇÃO DO ART. 27 DO DECRETO Nº 8.726, DE 2016 E RELAÇÃO DOS DIRIGENTES DA ENTIDADE;
- ANEXO VI DECLARAÇÃO DA NÃO OCORRÊNCIA DE IMPEDIMENTOS.