



Universidade Federal de Sergipe  
Centro de Inovação e Transferência de Tecnologia - CINTEC  
Núcleo de Propriedade Intelectual – NPI

---

COORDENADOR: Prof. Drº José Ricardo de Santana  
BOLSISTAS ..... : Sudanês Barbosa Pereira (CNPq-DTI) e Thyara Merlo (PIBIX)  
PERÍODO ..... : 2006

## RELATÓRIO DO CINTEC – 2006

### INTRODUÇÃO

O Cintec foi instituído pela Portaria nº 938 de 01 de novembro de 2005 e tem como um de seus objetivos ampliar e facilitar o acesso dos órgãos públicos, institutos, fundações, empresas e demais organizações da sociedade às atividades que a UFS realiza ou pode realizar, em termos de serviços, pesquisas e capacitação, e desenvolver atividades de proteção ao conhecimento no âmbito da UFS.

Neste relatório são apresentadas às atividades desenvolvidas nas áreas de Propriedade Intelectual, Transferência de Tecnologia, e outras ações realizadas pelo Cintec durante o ano de 2006.

### AÇÕES EM PROPRIEDADE INTELECTUAL

Na área de propriedade intelectual foram realizadas diversas ações que ajudam a criar competência ao longo do tempo e melhorar as ações da universidade em relação à proteção do conhecimento desenvolvido na instituição. Dentro dessa perspectiva foram desenvolvidos estudos e pesquisas que dão suporte a gestão do órgão, melhorando assim a tomada de decisão do gestor de propriedade intelectual e transferência de tecnologia.

No que se refere à propriedade intelectual cabe destacar:

1) **Marca FASC**

**Especificação da ação:** solicitação de registro da marca nominativa do Festival de Arte de São Cristóvão (FASC)

**Resultados obtidos:** registro da marca nominativa FASC junto ao INPI

**Observações adicionais:** incluindo o registro da marca FASC, a UFS totaliza um portfólio de sete (7) marcas solicitadas pela UFS junto àquela instituição.

2) **Patentes**

**Especificação da ação:** elaboração de relatório técnico para solicitação de pedido de patente (DFI) Processo de Revestimento Interno de Ductos.

**Pesquisadores envolvidos:** Profº. Drº Marcelo Andrade Macedo, Ramires Melo Silva e Marcio Fontes Andrade (alunos da pós-graduação em física)

**Resultados obtidos:** registro da patente Processo de Revestimento Interno de Ductos junto ao INPI

**Observações adicionais:** Com este pedido enviado ao INPI, a UFS totaliza um total de 06 patentes (vigentes).



Universidade Federal de Sergipe  
Centro de Inovação e Transferência de Tecnologia - CINTEC  
Núcleo de Propriedade Intelectual – NPI

---

- 3) **Registro de Software**  
**Especificação da ação:** elaboração de relatório técnico sobre o software SISPED para solicitação de registro do mesmo.  
**Pesquisadores envolvidos:** Profa. Leila Maciel de Almeida e Silva (DCC), Profa. Karla Freire Resende (Medicina), Profa. Naira Horta Melo (Medicina) e do aluno Marcio Ribeiro Carvalho (DCC).  
**Resultados obtidos:** encaminhamento da solicitação de registro do software SISPED junto a UFS.
- 4) **Manuais de PI da UFS: Patentes e Software.**  
**Especificação da ação:** elaboração de manuais de procedimentos para pedido de patente e registro de software da UFS.  
**Resultados obtidos:** os manuais estão disponíveis na home page do Cintec ([www.cintec.ufs.br](http://www.cintec.ufs.br))  
**Público atendido:** professores da UFS (492), sobretudo vinculados ao CCET e CCBS (275 professores)
- 5) **Cartilha de PI**  
**Especificação da ação:** elaboração da 1ª versão da Cartilha de Propriedade Intelectual da UFS.  
**Resultados obtidos:** documento em fase de revisão.  
**Público atendido:** pretende-se atender a comunidade acadêmica da UFS, sobretudo vinculados ao CCET e CCBS (275).
- 6) **Jornal de PI**  
**Especificação da ação:** elaboração e formatação do Jornal de PI, que traz notícias sobre C&T, financiamento a pesquisa, propriedade intelectual, agenda de eventos em C&T, transferência de tecnologia. O jornal está sendo distribuído para os pesquisadores da UFS, instituições de pesquisa e instituições parceiras em formato eletrônico.  
**Resultados obtidos:** 13 edições distribuídas desde o mês de fevereiro de 2006.  
**Observações adicionais:** o jornal de PI é uma ação conjunta com a UFBA, UFPB e CEFET/BA, a primeira versão do jornal foi em formato pdf, atualmente o jornal possui o formato eletrônico.  
**Público atendido:** 176 profissionais, vinculados a instituições de pesquisa, instituições empresariais, profissionais de diversas áreas, órgãos do governo estadual, INPI, MCT, CNPq, entre outras instituições.
- 7) **Projeto CNPq**  
**Especificação da ação:** projeto elaborado e enviado ao CNPq, tendo como coordenação geral a Universidade Federal da Bahia (UFBA), e como co-participantes a Universidade Federal de Sergipe (UFS), o Centro Federal de Educação Tecnológica da Bahia (CEFET/BA) e a Universidade Federal da Paraíba (UFPB). O projeto tem como objetivo criar um núcleo de apoio técnico e de informações sobre propriedade intelectual atuante na UFBA, CEFET/BA, UFS e na UFPB através da confecção de bancos de dados institucionais de PI, da construção da cultura local e regional de PI nas instituições e do apoio aos depósitos de patentes.  
**Resultados obtidos:** Aprovação do projeto pelo CNPq. Valor total do projeto: R\$ 130.169,00. Valor total de bolsas CNPq DTI: R\$ 14.630,00 destinados a UFS.



Universidade Federal de Sergipe  
Centro de Inovação e Transferência de Tecnologia - CINTEC  
Núcleo de Propriedade Intelectual – NPI

---

8) **Projeto FINEP**

**Especificação da ação:** projeto elaborado e enviado à Finep, cujo objetivo geral é a implantação e fortalecimento da Rede de Propriedade Intelectual, composta por 9 instituições de cinco estados da região nordeste, envolvendo universidades, centro de pesquisa e o setor empresarial, atuando em toda a cadeia da PI (RH, P&D, produção, apropriação, divulgação, prospecção tecnológica, negociação, licenciamento e utilização), para transferência de tecnologia à sociedade.

**Resultados obtidos:** Aprovação do projeto pela FINEP. Para a UFS está previsto um montante de cerca de R\$ 118.002,00 para equipamento e material permanente nacional, além de 3 bolsas DTI-IC (24 meses, valor total de R\$ 52.484,88) e 4 bolsas ITI (24 meses, valor total de R\$5.796,24).

## CONSTITUIÇÃO DO NÚCLEO REGIONAL DE COMPETÊNCIA EM PETRÓLEO E GÁS

### Projeto UFS/PETROBRAS – Núcleo Regional de Competência em Petróleo e Gás

**Especificação da ação:** Elaboração de projeto para a Petrobras com o objetivo de implantar o Núcleo Regional de Competência em Petróleo e Gás da UFS.

**Objetivo:** A intenção é promover a vinculação institucional, potencializando a realização de pesquisas e formando pessoas para o desenvolvimento de atividades vinculadas as áreas de petróleo, gás e energia.

**Pesquisadores envolvidos:** 62 pesquisadores da UFS

**Setores envolvidos na UFS:** POSGRAP e PROAD.

**Resultados obtidos:** Aprovação do projeto pela Petrobras e ANP, celebração do convênio no valor total de R\$ 30.000.000,00 durante os próximos três anos.

**Ações a serem desenvolvidas:** Serão executados projetos de infra-estrutura voltados à construção de sete laboratórios institucionais na UFS. Os recursos envolverão ainda gastos com projetos de pesquisa e desenvolvimento.

**Laboratórios a serem construídos:** Serão construídos sete laboratórios. 1- LACS (Laboratório de automação, controle e simulação), 2- LCPM (Laboratório de corrosão e propriedades mecânicas), 3- LCPP (Laboratório de caracterização e processamento de petróleo), 4- LCPB (Laboratório de caracterização e processamento de biocombustíveis) 5- LMCG (Laboratório de modelagem e ciências geológicas), 6- LTCP (Laboratório de tecnologia de cimentação de poços) e 7- LTMA (Laboratório de tecnologia e monitoramento ambiental).

**Linhas de pesquisa:** I – Meio Ambiente e Energia Renováveis e II Petróleo e Gás



Universidade Federal de Sergipe  
Centro de Inovação e Transferência de Tecnologia - CINTEC  
Núcleo de Propriedade Intelectual – NPI

---

**Observações adicionais:** Além do Núcleo de Competência, a UFS está inserida em três Redes Temáticas de Pesquisa (Tecnologia em Asfalto, Produtos e Processos para o Refino e Revitalização de Campos Maduros).

## CADASTRAMENTO NO MCT/CATI

**Cadastramento no CATI/MCT:** O Comitê da Área de Tecnologia da Informação – CATI foi criado em abril de 2001 para atuar em atividades relacionadas à gestão dos recursos destinados às atividades de P&D específicas da área de informática e automação. Suas atividades estão relacionadas à gestão dos recursos destinados a atividades de pesquisa e desenvolvimento em tecnologia da informação, oriundos dos investimentos realizados pelas empresas de desenvolvimento ou produção de bens e serviços de informática e automação que fizeram jus a benefícios fiscais previstos na Lei de Informática nº 8.248, de 23 de outubro de 1991, e alterada pela Lei nº 10.176, de 11 de janeiro de 2001. É composto por representantes do governo, instituições de fomento à pesquisa e inovação, comunidade científica e setor empresarial, cuja designação foi formalizada por intermédio da Portaria MCT nº 20, de 9 de janeiro de 2002.

**Especificação da ação:** elaboração de roteiro técnico por meio de normas do CATI – Comitê da Área de Tecnologia da Informação, no sentido de enviar ao MCT/CATI a proposta de cadastramento da UFS.

**Resultados obtidos:** credenciamento da UFS (Departamento de Ciência da Computação – DCC e o Núcleo de Engenharia Elétrica do Departamento de Física - DFI/NEL) aceito pelo MCT/CATI, divulgado no Diário Oficial da União, nº 229, de 30/11/2006.

**Observações adicionais:** O credenciamento permitirá a UFS obter recursos através da execução das atividades de pesquisa e desenvolvimento (P&D) em convênios com empresas beneficiárias dos incentivos da Lei nº- 8.248, de 1991. As atividades de pesquisa e desenvolvimento em tecnologias da informação previstas nos convênios e seus termos aditivos, celebrados com empresas beneficiárias dos incentivos da Lei nº-8.248, de 1991, deverão ser executadas na UFS, além de outros benefícios para a instituição.

**Pesquisadores Envolvidos:** professores do Departamento de Ciência da Computação (Dcomp) e do Núcleo de Engenharia Elétrica (NEL).

## AÇÕES EM TRANSFERÊNCIA DE TECNOLOGIA

Durante os 17 meses de existência, o Cintec tem empreendido esforços no sentido de divulgar a cultura de PI na instituição e regulamentar as normas de proteção do conhecimento gerado na universidade e de transferência de tecnologia para a sociedade.

Dentro dessa lógica, o Cintec subsidia e apóia os professores com projetos tecnológicos que podem vir a se concretizar em algum produto ou processo novos, que possa ser passível de proteção patentária e de transferência da tecnologia para a sociedade. O Cintec tem ainda apoiado ações diversas



Universidade Federal de Sergipe  
Centro de Inovação e Transferência de Tecnologia - CINTEC  
Núcleo de Propriedade Intelectual – NPI

---

envolvendo transferência de tecnologia, auxiliando na integração com órgãos de governo, empresas e outras entidades da sociedade civil.

No que se refere a transferência de tecnologia cabe destacar:

1) **Software SISPED**

**Especificação da ação:** elaboração de procedimentos legais e administrativos para o processo de transferência do software para a sociedade.

**Resultados obtidos:** no início de 2006 foi feita a transferência do Software SISPED para as Secretarias de Saúde do Estado e do Município, através de Convênios.

**Observações adicionais:** O software tem como principal objetivo auxiliar médicos e enfermeiros no diagnóstico de problemas do Diabetes Mellitus. O projeto tem acompanhamento das professoras Leila e Karla

**Público atendido:** população diabética atendida nos postos de saúde das redes estadual e municipal

2) **Fábrica de Software**

**Especificação da ação:** elaboração de instrumento legal para o modelo de parceria entre a UFS e o BANESE no sentido de construir estrutura física para a Fábrica de Software. A fábrica tem como objetivo oferecer treinamento em tecnologia da informação para os alunos de ciência da computação, assim como o desenvolvimento de atividades conjuntas de trabalhos considerados de interesse comum entre as partes, no âmbito da extensão e ensino.

**Resultados obtidos:** fábrica instalada e em funcionamento com 11 computadores, mesas, armários, cadeiras, linha telefônica e impressora.

3) **Feira do Empreendedor**

**Especificação da ação:** Participação da UFS na Feira do Empreendedor com a exposição de Projetos Tecnológicos e produtos desenvolvidos por pesquisadores da UFS.

**Pesquisadores envolvidos:** professores dos departamentos de física, química, engenharia química e engenharia de alimentos; equipe do Cintec; cerca de 25 alunos (de química e de engenharia de alimentos).

**Produtos apresentados:** 1- Biorreatores a Base de Água de Coco Coqueiros Transgênicos e Processos para Criá-los Prof.<sup>o</sup> José Omar Bustamante – Dept<sup>o</sup> Física, 2- Revestimento Colorido para Vidros (Prof.<sup>o</sup> Marcelo Macedo – Dept<sup>o</sup> Física), 3- Carbono Ativado Mesoporoso Obtido a partir de Resíduo da Casca de Coco (Prof.<sup>a</sup> Ledjane Silva Barreto, Prof.<sup>a</sup> Iara de Fátima Gimenez, Prof.<sup>o</sup> Jeremias de Souza Macedo), 4- Farinhas (Inhame, macaxeira, couve, cenoura e caroço de jaca), 5- Pimenta Desidratada Prof.<sup>o</sup> Marcelo Carmelossi Prof.<sup>a</sup> Alessandra Almeida Castro e Prof.<sup>o</sup> Gabriel Francisco– Dept<sup>o</sup> de Engenharia Química e Engenharia de Alimentos, 6- Geléias de Mangaba e de Tomate (Prof.<sup>o</sup> Gabriel Francisco, Prof.<sup>a</sup> Alessandra Almeida Castro e Prof.<sup>o</sup> Marcelo Carmelossi – Dept<sup>o</sup> de Engenharia Química e Alimentos). 7- Frutas e Hortaliças Minimamente Processados Lavajaque: Filme de polpa (Prof.<sup>o</sup> Marcelo Carmelossi Prof.<sup>a</sup> Vahideh R. R. Jalali e Prof.<sup>o</sup> Gabriel Francisco– Dept<sup>o</sup> de Engenharia Química e Alimentos), 8- Lavajaque: Filme de polpa de fruta desidratada (Prof.<sup>a</sup> Vahideh R. R. Jalali, Prof.<sup>o</sup> Gabriel Francisco, e Prof.<sup>o</sup> Marcelo Carmelossi )



Universidade Federal de Sergipe  
Centro de Inovação e Transferência de Tecnologia - CINTEC  
Núcleo de Propriedade Intelectual – NPI

**Resultados obtidos:** Transferência de tecnologia e processos desenvolvidos pela UFS. Maior visibilidade pela sociedade, dos trabalhos e pesquisas desenvolvidos pela UFS com o apoio da FAPESE. Contatos com órgãos e empresas interessadas.

**Observações adicionais:** A Feira do Empreendedor é um evento que vem sendo promovido pelo SEBRAE desde 1994. É uma feira comercial, de caráter geral, que promove novos negócios. A Feira tem como objetivo fomentar e diversificar as atividades econômicas em todas as regiões brasileiras permitindo o contato direto entre potenciais empreendedores e fabricantes de pequenas máquinas, ofertantes de pequenas franquias, licenciadores de marcas e produtos, além de empresas interessadas em transferir tecnologia, facilitando, assim, o surgimento de novos empreendimentos, principalmente de micro e pequenas empresas, com impactos positivos na geração de emprego e renda.

**Apoio:** FAPESE, BANESE, SEBRAE

**Público atendido:** Sociedade civil, empresas, instituições de pesquisa, órgãos não-governamentais, entre outros.

FOTOS DO EVENTO – FEIRA DO EMPREENDEDOR 2006



Profº Ricardo Santana (Coordenador do CINTEC)  
Profª Ana Eleonora  
Presidente da FAPTEC



Stands da UFS



Profª Alessandra Almeida Castro  
concedendo entrevista ao Coordenador da  
ASCOM/UFS



Profº Gabriel no Stand da UFS



Universidade Federal de Sergipe  
 Centro de Inovação e Transferência de Tecnologia - CINTEC  
 Núcleo de Propriedade Intelectual – NPI



Presença das Alunas (os) do curso de Engenharia de Alimentos da UFS



Profº Marcelo Carnellosi no Stand de Tecnologia da UFS

**BANNERS DA UFS – FEIRA DO EMPREENDEDOR 2006**

|  |  |                   |
|--|--|-------------------|
| <br><b>UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE</b>   | <br><b>FEIRA DO EMPREENDEDOR</b><br>Bons ventos para o seu negócio   | <br><b>SEBRAE</b> |
| <b>Produtos para Exposição</b><br>Feira do Empreendedor 2006<br><b>Biorreatores a Base de Água de Coco</b>   | <b>Produtos para Exposição</b><br>Feira do Empreendedor 2006<br><b>Coqueiros Transgênicos e Processo para Criá-los</b> |                   |
| <b>Autoria</b><br>Prof.º Bustamante – Deptº Física   | <b>Autoria</b><br>Prof.º Bustamante – Deptº Física   |                   |
| <b>Aplicação</b><br>Criação de coqueiros transgênicos para produção de água de coco contendo terapêuticos, nutracêuticos, e outras substâncias de alto valor | <b>Aplicação</b><br>Criação de mudas de coqueiros transgênicos   |                   |
| <b>Vantagens</b><br>A água de coco tem capacidade de utilizar certos DNA's artificiais para a produção de proteínas recombinantes de alto valor              | <b>Vantagens</b><br>Os coqueiros produzem cocos com água que contém substâncias de alto valor                          |                   |
| <b>Sector de Atividade</b><br>Fármacos, Agroindústria  | <b>Sector de Atividade</b><br>Fármacos, Agroindústria  |                   |
| <b>Estágio de Desenvolvimento</b><br>Pronto para entrar em escala piloto   | <b>Estágio de Desenvolvimento</b><br>Experimental  |                   |
| <b>Núcleos Especializados na Água de Coco</b>  | <b>Produção de Mudas com Micropropagação</b>   |                   |
| <br>Núcleos da água de coco captam DNA artificial facilmente   |  |                   |
| <br>Bioreator com água de coco e DNA artificial para produzir substâncias de alto valor.   |  |                   |

**Produtos:** Biorreatores a Base de Água de Coco  
 Coqueiros Transgênicos e Processos para Criá-los  
 Prof.º José Omar Bustamante – Deptº Física

|  |   |                   |
|--|---|-------------------|
| <br><b>UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE</b>   | <br><b>FEIRA DO EMPREENDEDOR</b><br>Bons ventos para o seu negócio  | <br><b>SEBRAE</b> |
| <b>Produtos para Exposição</b><br>Feira do Empreendedor 2006<br><b>Revestimento Colorido para Vidros</b>                             | <b>Produtos para Exposição</b><br>Feira do Empreendedor 2006<br><b>Carbono Ativado Mesoporoso obtido a partir de Resíduo de Casca de Coco</b>       |                   |
| <b>Autoria</b><br>Prof.º Marcelo Macedo – Deptº Física   | <b>Autoria</b><br>Prof.ª Ledjane Silva Barreto, Prof.ª Lara de Fátima Gimenez, Prof.ª Jeremias de Souza Macedo                                      |                   |
| <b>Característica do Produto</b><br>Revestimento colorido para vidros obtidos a partir da água de coco e sais de metais de transição | <b>Característica do Produto</b><br>Carbono com porosidade controlada para separação no nível molecular   |                   |
| <b>Aplicação</b><br>Filtro de Luz em janelas e paredes de edifícios e casas  | <b>Aplicação</b><br>Tratamento de água doméstica, efluentes industriais, etc.   |                   |
| <b>Vantagens</b><br>Menor custo de produção  | <b>Vantagens</b><br>Seletividade, baixo custo da matéria-prima, alta capacidade de absorção, controle de propriedades e versatilidade de aplicações |                   |
| <b>Sector de Atividade</b><br>Fabricação e comercialização de vidros   | <b>Sector de Atividade</b><br>Agroindústria e pequenos produtores   |                   |
| <b>Estágio de Desenvolvimento</b><br>Pronto para entrar em escala piloto   | <b>Estágio de Desenvolvimento</b><br>Elaboração de projeto para Planta Piloto.  |                   |
| <br><b>Revestimento Colorido</b>   | <br><b>Carbono Mesoporoso</b><br>Corante Têxtil      Água após Tratamento   |                   |

**Produtos:** Revestimento Colorido para Vidros (Prof.º Marcelo Macedo – Deptº Física)  
 Carbono Ativado Mesoporoso Obtido a partir de Resíduo da Casca de Coco (Prof.ª Ledjane Silva Barreto, Prof.ª Lara de Fátima Gimenez, Prof.ª Jeremias de Souza)



**Universidade Federal de Sergipe**  
**Centro de Inovação e Transferência de Tecnologia - CINTEC**  
**Núcleo de Propriedade Intelectual – NPI**

**BANNERS DA UFS – FEIRA DO EMPREENDEDOR 2006**

|   |   |  |
|---|---|--|
| <br><b>UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE</b>   | <br><b>FEIRA DO EMPREENDEDOR</b><br>Bons ventos para o seu negócio | <br><b>SEBRAE</b> |
| <b>Produtos para Exposição Feira do Empreendedor 2006</b><br><b>Farinhas</b><br>(Inhame, macaxeira, couve, cenoura e caroço de jaca)                                | <b>Produtos para Exposição Feira do Empreendedor 2006</b><br><b>Pimenta Desidratada</b>   |  |
| <b>Autoria</b><br>Prof.º Marcelo Carmelossi Prof.ª Alessandra Almeida Castro e Prof.º Gabriel Francisco- Dept.º de Engenharia Química                               | <b>Autoria</b><br>Prof.ª Alessandra Almeida Castro – Dept.º de Engenharia Química   |  |
| <b>Sobre o Produto</b><br>Farinhas de tubo e folhas de couve, farinha de resíduos de macaxeira (couve e pedacinhos), farinha de inhame e farinha de caroço de jaca. | <b>Sobre o Produto</b><br>Vários tipos de pimentas desidratadas   |  |
| <b>Características</b><br>Produto rico em nutrientes, podendo ser utilizado base para a fabricação de vários outros produtos.                                       | <b>Características</b><br>Produto prático e diversificado   |  |
| <b>Aplicação</b><br>Fabricação de pães, bolos, massas, biscoitos, e outros produtos de panificação  | <b>Aplicação</b><br>Alimentação   |  |
| <b>Vantagens</b><br>Agregação de valor ao produto   | <b>Vantagens</b><br>Agregação de valor ao produto   |  |
| <b>Sector de Atividade</b><br>Panificação, Agroindústria e Alimentação  | <b>Sector de Atividade</b><br>Agroindústria e Pequenos Produtores   |  |
| <b>Estágio de Desenvolvimento</b><br>Fase final   | <b>Estágio de Desenvolvimento</b><br>Fase final   |  |
|   |   |  |

|  |   |   |
|--|---|---|
| <br><b>UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE</b>           | <br><b>FEIRA DO EMPREENDEDOR</b><br>Bons ventos para o seu negócio | <br><b>SEBRAE</b>                              |
| <b>Produtos para Exposição Feira do Empreendedor 2006</b><br><b>Geléias de Mangaba e de Tomate</b>                                     | <b>Produtos para Exposição Feira do Empreendedor 2006</b><br><b>Frutas e Hortaliças Minimamente Processadas</b>                                       | <b>Produtos para Exposição Feira do Empreendedor 2006</b><br><b>Lavajaque: Filme de polpa de fruta desidratada</b>                |
| <b>Autoria</b><br>Prof.º Gabriel Francisco, Prof.ª Alessandra Almeida Castro e Prof.º Marcelo Carmelossi- Dept.º de Engenharia Química | <b>Autoria</b><br>Prof.º Marcelo Carmelossi Prof.ª Valdeh R. R. Jalali e Prof.º Gabriel Francisco- Dept.º de Engenharia Química                       | <b>Autoria</b><br>Prof.º Valdeh R. R. Jalali, Prof.º Gabriel Francisco, e Prof.º Marcelo Carmelossi- Dept.º de Engenharia Química |
| <b>Sobre o Produto</b><br>Geléias de frutas regionais  | <b>Sobre o Produto</b><br>Frutas e hortaliças prontas para o consumo. Lavadas, higienizadas e embaladas.  | <b>Sobre o Produto</b><br>Produto seco produzido com polpa de frutas e com adição de conservantes                                 |
| <b>Características</b><br>Produto rico em vitaminas, sem conservantes  | <b>Características</b><br>Produto in natura, com qualidade nutricional. Pode-se utilizar várias hortaliças e frutas.                                  | <b>Características</b><br>Produto natural, prático e seguro. Rico em vitaminas  |
| <b>Aplicação</b><br>Alimentação  | <b>Aplicação</b><br>Produtos higienizados, limpos e prontos para consumo.   | <b>Aplicação</b><br>Alimentação   |
| <b>Vantagens</b><br>Agregação de valor ao produto  | <b>Vantagens</b><br>Agregação de valor aos frutos e hortaliças  | <b>Vantagens</b><br>Agregação de valor ao produto   |
| <b>Sector de Atividade</b><br>Agroindústria e Pequenos Produtores  | <b>Sector de Atividade</b><br>Agroindústria e Pequenos Produtores   | <b>Sector de Atividade</b><br>Agroindústria e Pequenos produtores   |
| <b>Estágio de Desenvolvimento</b><br>Produto desenvolvido  | <b>Estágio de Desenvolvimento</b><br>Produto desenvolvido e pronto para implantação.  | <b>Estágio de Desenvolvimento</b><br>Produto desenvolvido   |
|   |   |   |

**Produtos:**  
Farinhas  
 (Inhame, macaxeira, couve, cenoura e caroço de jaca)  
Pimenta Desidratada  
 Prof.º Marcelo Carmelossi Prof.ª Alessandra Almeida Castro e Prof.º Gabriel Francisco- Dept.º de Engenharia Química e Engenharia de Alimentos

**Produtos:** Geléias de Mangaba e de Tomate (Prof.º Gabriel Francisco, Prof.ª Alessandra Almeida Castro e Prof.º Marcelo Carmelossi – Dept.º de Engenharia Química e Alimentos). Frutas e Hortaliças Minimamente Processadas  
Lavajaque: Filme de polpa (Prof.º Marcelo Carmelossi Prof.ª Valdeh R. R. Jalali e Prof.º Gabriel Francisco- Dept.º de Engenharia Química e Alimentos)  
Lavajaque: Filme de polpa de fruta desidratada (Prof.ª Valdeh R. R. Jalali, Prof.º Gabriel Francisco, e Prof.º Marcelo Carmelossi )

**OUTRAS AÇÕES DO CINTEC**

1) **Divulgação**

**Especificação da ação:** apresentação de palestras na temática relacionada ao Cintec:

- Fortec, em Salvador,
- Fórum Pensar Sergipe, em Aracaju,
- Prominp/Petrobrás, em Aracaju,
- Rede Petrogás, no Rio de Janeiro,
- Semana Acadêmica da UFS, em Aracaju.

**Resultados obtidos:** maior divulgação das ações do Cintec/UFS

**Público:** 300 pessoas

2) **Capacitação da Equipe do Cintec**

**Especificação da ação:** participação em cursos de Capacitação em Propriedade Intelectual para Gestores de Tecnologia (Intermediário e avançado, na cidade de Salvador). Participação





Universidade Federal de Sergipe  
Centro de Inovação e Transferência de Tecnologia - CINTEC  
Núcleo de Propriedade Intelectual – NPI

---

no seminário de Capacitação em Propriedade Intelectual para Gestores de Tecnologia, em Aracaju.

**Resultados obtidos:** equipe treinada e capacitada para dar continuidade aos trabalhos do Cintec

3) **Projeto de Construção da Home Page do CINTEC**

**Especificação da ação:** elaboração de roteiro com informações sobre o conteúdo do site do Cintec para o web designer construir o mesmo.

**Resultados obtidos:** home page no ar informando sobre as atividades do Cintec, informações referentes a propriedade intelectual e outros assuntos.