



**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DA PARAÍBA  
PRÓ-REITORIA DE PESQUISA, INOVAÇÃO E PÓS-GRADUAÇÃO**

**PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM PROPRIEDADE INTELECTUAL E  
TRANSFERÊNCIA DE TECNOLOGIA PARA A INOVAÇÃO**

**VÍTOR MARINHO MAGLIANO**

**PROTEÇÃO DA PROPRIEDADE INTELECTUAL DE RECEITAS  
GASTRONÔMICAS ORIUNDAS DO PROJETO SABORES DA CAATINGA**

**CAMPINA GRANDE – PB**

**2021**

**VÍTOR MARINHO MAGLIANO**

**PROTEÇÃO DA PROPRIEDADE INTELECTUAL DE RECEITAS  
GASTRONÔMICAS ORIUNDAS DO PROJETO SABORES DA CAATINGA**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Programa de Pós-Graduação em Propriedade Intelectual e Transferência de Tecnologia para a Inovação – PROFNIT, ponto focal IFPB – Campus Campina Grande, como requisito final à obtenção do título de Mestre.

**Orientador:** DSc. Frederico Campos Pereira

**CAMPINA GRANDE – PB**

**2021**

M195p Magliano, Vitor Marinho

Proteção da propriedade intelectual de receitas  
gastronômicas oriundas do projeto Sabores da Caatinga /  
Vitor Mariano Magliano. - Campina Grande, 2021.  
55. : il.

Dissertação (Curso de Mestrado em Propriedade  
Intelectual e Transferência de Tecnologia para Inovação) -  
Instituto Federal da Paraíba, 2021.

Orientador: Prof. Dr. Frederico Campos Pereira

1. Propriedade intelectual . 2. Gastronomia. 3. Projeto  
sabores da Caatinga - . I. Título.

CDU 347.77:641



**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DA PARAÍBA  
PRÓ-REITORIA DE PESQUISA, INOVAÇÃO E PÓS-GRADUAÇÃO**

**PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM PROPRIEDADE INTELECTUAL E  
TRANSFERÊNCIA DE TECNOLOGIA PARA A INOVAÇÃO**

**“PROTEÇÃO DA PROPRIEDADE INTELECTUAL DE RECEITAS  
GASTRONÔMICAS ORIUNDAS DO PROJETO SABORES DA CAATINGA”**

**VÍTOR MARINHO MAGLIANO**

**Produtos gerados:** Elaboração de artigo original, Publicação de material didático para fora do PROFNIT, elaboração e encaminhamento de pedido de registro de Propriedade Intelectual.

**Orientador:** DSc. Frederico Campos Pereira

**Aprovado em:** 29/01/2021

**Banca Examinadora**

---

DSc. Frederico Campos Pereira – IFPB  
Orientador – Instituto Federal da Paraíba (IFPB)

---

DSc. Tatiane Luciano Balliano  
Membro Externo – Universidade Federal de Alagoas (UFAL)

---

DSc. Antônio José Ferreira Gadelha  
Membro Interno - Instituto Federal da Paraíba (IFPB)

## **RESUMO**

A Propriedade Intelectual como campo científico e prático no Brasil vem crescendo significativamente nos últimos anos, prova disso é o Mestrado PROFNIT, suas publicações e produtos, além das diversas ações que os mais diferentes atores, públicos e privados, vêm tomando e articulando. Este trabalho mescla esta ciência, relativamente jovem no Brasil, a gastronomia, com seus conhecimentos empíricos, científicos e inovadores. Oriundas de um projeto de pesquisa intitulado Sabores da Caatinga, desenvolvido dentro do Núcleo de Estudos em Agroecologia da cidade de Picuí-PB, fomentado financeiramente por uma ação interministerial, 50 receitas gastronômicas criaram o problema solucionado por este trabalho: Como assegurar os direitos de Propriedade Intelectual e a valorização dessas receitas? Este TCC tem como objetivo geral apresentar dois instrumentos de proteção da Propriedade Intelectual que solucionam o problema acima e por conseguinte, geram segurança na divulgação desses resultados de P&D do NEA-Picuí. Sendo o primeiro produto, o pedido de registro da marca já encaminhada ao INPI e o segundo, a publicação do livro físico com ISBN.

**Palavras chaves:** Propriedade Intelectual, Gastronomia, Receitas, Sabores, Caatinga.

## **ABSTRACT**

Intellectual Property as a scientific and practical field in Brazil has grown significantly in recent years, proof of this is the PROFNIT Master, its publications and products, in addition to the various actions that the most different actors, public and private, have been taking and articulating. This work mixes this science, relatively young in Brazil, gastronomy, with its empirical, scientific and innovative knowledge. Coming from a research project called Sabores da Caatinga, developed within the Center for Studies in Agroecology in the city of Picuí-PB, financially promoted by an interministerial action, 50 gastronomic recipes created the problem solved by this work: How to ensure property rights Intellectual and the appreciation of these revenues? This TCC has the general objective of presenting two instruments for the protection of Intellectual Property that solve the problem above and, therefore, generate security in the dissemination of these R&D results from NEA-Picuí. As the first product, the application for registration of the mark has already been sent to the INPI and the second, the publication of the physical book with ISBN.

**Keywords:** Intellectual Property, Gastronomy, Recipes, Flavors, Caatinga.

## AGRADECIMENTOS

A relação de agradecimentos pelos sentimentos de parceria, ajuda, incentivo, empenho e até mesmo aperseio é com certeza muito longa, mas, por partes, não querendo excluir ninguém, mas pinçando alguns representantes, temos:

Deus, através dos ensinamentos deixados por quem carinhosamente chamo de “Papai do Céu”, utilizando uma doutrina de fé inabalável, “que dilata o pensamento e rasga horizontes”, dando a certeza de vidas pretéritas e tantas outras porvindouras;

Minhas famílias, as quais também dedico este trabalho, em especial à minha mãe que sempre acompanhou meus estudos de perto, como também, aos que estão dividindo o mesmo lar, as contas, alegrias e momentos aperrados, aos que estão longe e aos que acabaram de chegar e formaram mais uma família comigo;

Todas pessoas que estão e passaram pelo Núcleo de Estudos em Agroecologia de Picuí, em especial à Dayana e Oliveira, que aperseiei muito e me ajudaram demais, pois todos eles produziram resultados incríveis, com poucos recursos, mas muita luta e me geraram o objeto de estudo deste trabalho;

Todos os meus professores do PROFNIT, objetivamente ao professor e coordenador Katyusco, que sempre tem uma explicação prática e objetiva, e particularmente ao prof. José Nilton, que está presente nos ambientes acadêmicos e profissionais;

Os componentes da Banca examinadora, mesmo tendo levado uns puxões de orelha no momento de delineamento da pesquisa do professor Gadelha, que foram essenciais para este trabalho hoje estar pronto e ser aprovado, mas principalmente, ao meu orientador, que me trouxe esse problema para resolver, mas também para agregar, aproveitar um pouco do que já sabia e me deliciar, pois sempre tive um pezinho na cozinha!!!!

Os meus colegas de mestrado, em especial à Breno Romero, um parceiro de longa data, que tive a imensa felicidade de estar em sala de aula como alunos juntos, além de Gildércia, uma grande amiga de mestrado/profissional/pessoal, que juntos, estamos nos ajudando para terminar esse mestrado!!!!!!

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia, da Paraíba – Campus Campina Grande, por ter ofertado duas oportunidades na minha vida acadêmica: primeiro, a formação de Técnico de nível médio e agora, Mestre Profissional. À todos os servidores, representados neste momento, por Andrea Pequeno meu Muito Obrigado!!!!

Meus colegas de trabalho, que compartilham, torcem e vibram com cada conquista acadêmica, nesse momento, muito bem representados por Armênia Maria, sigamos trabalhando!!!!!!

E por fim, por conhecer o real sentido da palavra Inovação, que foi feita à muitas mãos, mas sobretudo são realizadas por tantas outras mundo afora.

*Dedico este trabalho*

*Às minhas famílias, por terem passado durante várias gerações, sanguíneas ou não, a importância dos estudos e da simplicidade;*

*Aos meu avós paternos (in memoriam), dois grandes professores de tantas artes e ciências;*

*Aos meus avós maternos, dois “ensinadores” da humildade e por fim*

*Aos meus pais: meus dois professores e incentivadores de dentro de casa, que eu possa passar essa persistência aos meus mais próximos!!!!*



## LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

ABRASEL	Associação Brasileira de Bares e Restaurantes
CIAPO	Câmara Interministerial de Agroecologia e Produção Orgânica
CNAPO	Comissão Nacional de Agroecologia e Produção Orgânica
ICTs	Instituições de Ciência e Tecnologia
IFPB	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba
INPI	Instituto Nacional da Propriedade Industrial
ISBN	International Standard Book Number
MAPA	Ministério da Agricultura, Pecuárias e Abastecimento
MCTI	Ministério da Ciência Tecnologia e Inovações
MEC	Ministério da Educação
NEA	Núcleo de Estudos em Agroecologia
OMPI	Organização Mundial da Propriedade Intelectual
ONU	Organização das Nações Unidas
P&D	Pesquisa e Desenvolvimento
PANCX	Plantas Alimentícias Não Convencionais Xerófilas
PI	Propriedade Intelectual
PLANAPO	Plano nacional de Agroecologia e Produção Orgânica
PNAPO	Política Nacional de Agroecologia e Produção Orgânica
PROFNIT	Programa de Pós-Graduação em Propriedade Intelectual e Transferência de Tecnologia para a Inovação
REGGA	Registro de Receitas, Produtos e Serviços da área de Gastronomia

## SUMÁRIO

<b>1. INTRODUÇÃO</b> .....	<b>8</b>
<b>2. POLÍTICAS PÚBLICAS</b> .....	<b>10</b>
<b>2.1. Política Nacional de Agroecologia e Produção Orgânica</b> .....	<b>10</b>
<b>2.2. Núcleo de Estudos em Agroecologia - Picuí</b> .....	<b>11</b>
2.2.1. Projeto Sabores da Caatinga.....	12
<b>3. PROPRIEDADE INTELECTUAL</b> .....	<b>15</b>
<b>4. OBJETIVOS</b> .....	<b>18</b>
<b>4.1. Objetivo geral</b> .....	<b>18</b>
<b>4.2. Objetivos específicos</b> .....	<b>18</b>
<b>5. MATERIAS E MÉTODOS: CAMINHOS PARA A PROTEÇÃO DA PROPRIEDADE INTELECTUAL DE RECEITAS GASTRÔNICAS</b> .....	<b>19</b>
<b>6. APRESENTAÇÃO DOS PRODUTOS</b> .....	<b>22</b>
<b>6.1. Artigos publicados</b> .....	<b>22</b>
6.1.1. Estudo e monitoramento das aplicações tecnológicas com Cactáceas.....	23
6.1.2. Estudo prospectivo para registro da marca “Sabores da Caatinga”.....	37
<b>6.2. Pedido de registro da marca Sabores da Caatinga</b> .....	<b>45</b>
<b>6.3. Organização e publicação do Livro Sabores da Caatinga – Receitas inovadoras com Xerófitas</b> .....	<b>47</b>
6.3.1. Sabores da Caatinga – Receitas inovadoras com Xerófitas.....	48
<b>7. CONSIDERAÇÕES FINAIS</b> .....	<b>51</b>
<b>8. REFERÊNCIAS</b> .....	<b>52</b>



## 1. INTRODUÇÃO

No contexto atual, na qual se pode caracterizar o mundo como volátil, incerto, complexo e ambíguo, principalmente quando se trata das tecnologias, informações e comunicações, a Proteção da Propriedade Intelectual vem sendo objeto de análises, pesquisas e práticas de vários países, tentando entender os vários efeitos que a prática, ou não, da proteção desses ativos podem contribuir na política, economia e sociedade. Faz-se importante para este estudo, trazer a definição de Propriedade Intelectual da Convenção Organização Mundial da Propriedade Intelectual (OMPI):

A soma dos direitos relativos às obras literárias, artísticas e científicas, às interpretações dos artistas intérpretes e às execuções dos artistas executantes, aos fonogramas e às emissões de radiodifusão, às invenções em todos os domínios da atividade humana, às descobertas científicas, aos desenhos e modelos industriais, às marcas industriais, comerciais e de serviço, bem como às firmas comerciais e denominações comerciais, à proteção contra a concorrência desleal e todos os outros direitos inerentes à atividade intelectual nos domínios industrial, científico, literário e artístico.

De forma mais estrita, Boff; Pimentel, (2012) conceituam Propriedade Intelectual como “uma espécie de propriedade que é assegurada pelo Estado como função social. Uma das dimensões dessa função é servir de instrumento da Política de Ciência, Tecnologia e Inovação para assegurar a proteção de resultados [...]”. Sendo as Instituições de Ciência e Tecnologia um dos principais atores nesse processo, pois geram, através da Pesquisa e Desenvolvimento, novos produtos e processos que precisam de investimento para serem realizados, que contribuem no desenvolvimento local e/ou regional, e por consequência devem ser protegidos e valorizados. As políticas de PI e P&D dos diferentes níveis de governos têm o papel de dar contorno e sustentação às ações e iniciativas institucionais.

Nesse sentido, embasados no Plano Nacional de Agroecologia e Produção Orgânica (PLANAPO) e na Política Pública de fomento para criação de Núcleos de Estudos em Agroecologia (NEAs), em 2010 o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) juntamente com o Ministério da Ciência, Tecnologia e Inovações (MCTI) e Ministério da Educação (MEC) fomentaram a criação de 27 NEAs na Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica. Tendo sido criado, através dessa fonte de fomento, no ano de 2011, o Núcleo de Estudo em Agroecologia e Produção de Orgânicos do Instituto Federal de Ciência e Tecnologia da Paraíba (IFPB) - Campus Picuí.

O NEA Picuí tem caráter interdisciplinar e multidisciplinar, e ao longo desses dez anos, desenvolveu vários projetos de pesquisa, sendo um deles o Sabores da Caatinga. Este projeto tem como missão apontar saídas estratégicas para a valorização do bioma Caatinga, em específico, de espécies das Plantas Alimentícias Não Convencionais Xerófilas (PANCX's) plantadas em áreas degradadas, sempre enfatizando o desenvolvimento sustentável do Semiárido brasileiro e o viés ecológico da preservação ambiental. Tendo como resultados de sua pesquisa e desenvolvimento, até setembro de 2018, a produção de 50 receitas gastronômicas que utilizam como insumos a biomassa verde e os frutos gerados por espécies de Cactáceas, espécie de plantas Xerófilas.

Dessa forma, chega-se a seguinte indagação: Como assegurar os direitos de Propriedade Intelectual e a valorização das 50 receitas oriundas do Projeto Sabores da Caatinga?

Para a solução deste problema seguiu-se os seguintes objetivos específicos: a) Analisar os instrumentos de Propriedade Intelectual que podem ser utilizados em receitas gastronômicas; b) Descrever o Projeto Sabores da Caatinga; c) Apresentar os dois instrumentos de proteção da Propriedade Intelectual aplicados às receitas gastronômicas oriundas do Projeto Sabores da Caatinga; d) Demonstrar a proteção e valorização das receitas gastronômicas oriundas do Projeto Sabores da Caatinga.

Para a entrega das conclusões deste trabalho, foram utilizadas as metodologias de pesquisas exploratória, descritiva, bibliográfica e de ação, delineadas através do estudo e monitoramento de aplicações tecnológicas, buscas de anterioridades, publicação de material didático: livro, além da elaboração e encaminhamento do pedido de registro de Propriedade Intelectual. Através de seis capítulos, perpassando pelas conceituações necessárias, matérias e métodos utilizados, apresentação dos produtos, conclusão e referências, além de um documento anexo.

Todo esse conjunto de ações, deu origem aos seguintes resultados/produtos: i) artigo intitulado Estudo e Monitoramento das aplicações tecnológicas de Cactáceas, em avaliação pela revista Cadernos de Prospecção, exposto na íntegra neste trabalho; ii) artigo intitulado Estudo Prospectivo para registro da marca Sabores da Caatinga, apresentado no 5º Encontro de Extensão, Pesquisa e Inovação em Agroecologia, exposto na íntegra neste trabalho; iii) Publicação do livro Sabores da Caatinga – Receitas inovadoras com Xerófitas, exposto por sua apresentação e sumário resumido neste trabalho e na íntegra, anexo a este trabalho; iv) Pedido de registro da marca Sabores da Caatinga, depositada junto ao INPI sob nº de processo 921111169.

## **2. POLÍTICAS PÚBLICAS**

Como embasamento inicial deste trabalho, faz-se importante a conceituação de um termo, que origina todos os seus resultados e conclusão: Política Pública. Contudo, esta definição, assim como outros muitos termos das ciências humanas, não pode ser conceituado de forma única ou superlativa, mas sim como um composto de análises já realizadas e publicadas. Neste vasta gama de conceituações, preferiu-se por resgatar duas delas, expostas no material didático da disciplina de “Políticas Públicas de Ciência Tecnologia e Inovação e o Estado Brasileiro” do Mestrado Profissional em Propriedade Intelectual e Transferência de Tecnologia para a Inovação (PROFNIT).

Como primeira definição, temos Bassand, (1992) expondo que Política Pública é um conjunto de ações dirigidas por atores ou agentes internos ou externos das instituições públicas. Convergingo com essa mesma ideia Meni; Thoenig, (1989) caracterizam Política Pública como conjunto de práticas e de normas que emanam de um ou vários atores públicos, acrescentando ainda que, são um resultado da atividade de uma autoridade investida de poder público e de legitimidade governamental.

O histórico da Política Pública balizadora deste estudo, inicia em 2008, criada pela Comissão Interministerial de Educação em Agroecologia e Sistemas Orgânicos de Produção e representantes da sociedade civil, visando o fomento para criação de Núcleos de Estudo em Agroecologia (NEAs). Em 2012, esta Política passa a integrar, devido a vasta quantidade de ações das três esferas públicas voltadas à Agroecologia, uma Política maior, a nível nacional, denominada Política Nacional de Agroecologia e Produção Orgânica (PNAPO).

### **2.1. Política Nacional de Agroecologia e Produção Orgânica**

O Decreto nº 7.794, de 20 de agosto de 2012, instituiu a Política Nacional de Agroecologia e Produção Orgânica (PNAPO) com o objetivo de “integrar, articular e adequar políticas, programas e ações indutoras da transição agroecológica e da produção orgânica e de base agroecológica”, Brasil (2012). Com isso, a agroecologia e a produção orgânica começaram a fazer parte, oficialmente, do projeto de desenvolvimento do Estado brasileiro, passando a conviver em paralelo com as políticas de fomento à agricultura convencional.

O mesmo decreto que institui a PNAPO estabeleceu como seu principal instrumento o Plano Nacional de Agroecologia e Produção Orgânica (PLANAPO) e como instâncias de gestão a

Comissão Nacional de Agroecologia e Produção Orgânica (CNAPO), formada por representantes do governo e de entidades da sociedade civil, e a Câmara Interministerial de Agroecologia e Produção Orgânica (CIAPO).

Na sua segunda edição, quadriênio 2016-2019, o PLANAPO foi dividido em 7 objetivos, 30 metas, 6 eixos e 194 iniciativas, sendo um desses eixos o “Ensino, Pesquisa e Extensão” e uma das iniciativas ligada aos Núcleos de Estudo em Agroecologia (NEAs). De 2012 a 2016, foram lançadas seis chamadas públicas e um montante de R\$ 56.200.000,00 foram direcionados ao apoio de aproximadamente 130 desses núcleos. Tendo sido um desses contemplados o NEA – Picuí.

## **2.2. Núcleo de Estudos em Agroecologia - Picuí**

O Núcleo de Estudos em Agroecologia e Produção Orgânica do Instituto Federal de Ciência e Tecnologia da Paraíba (IFPB) – Campus Picuí, comumente chamado de NEA Picuí, foi criado a partir da Carta Convite nº 73/2010 (MAPA/MCTI/MEC), período em que a Política de fomento aos NEAs ainda não integrava o PLANAPO. Nessa ação interministerial foram fomentadas, além do NEA Picuí, a formação de mais 26 NEAs na Rede Federal de Educação, Profissional, Científica e Tecnológica. Posteriormente, com a PNAPO instituída e o PLANAPO a instrumentalizando, o núcleo picuiense submeteu novas propostas visando a continuidade das atividades de ensino, pesquisa e extensão, através de novos aportes.

Os NEAs procuram ensinar, através de procedimentos metodológicos, para avançar os conhecimentos agroecológicos que contribuem e são demandados pelas localidades em que estão situados, tendo, em sua essência, os seguintes eixos/diretrizes de caráter interdisciplinar e multidisciplinar:

- Ensino contextualizado;
- Pesquisa participativa;
- Extensão e formação;
- Articulação em rede;
- Sistematização e socialização de experiências;
- Promoção da soberania alimentar e nutricional;
- Promoção do uso sustentável dos recursos naturais;
- Conservação dos ecossistemas naturais e recomposição dos modificados;
- Promoção de sistemas justos e sustentáveis de produção;

- Valorização da agro biodiversidade.

Todas essas atividades são realizadas integrando professores, alunos e membros da comunidade, além de transformar esses envolvidos em multiplicadores de uma nova postura com relação ao consumo e produção de alimentos, recorrendo à pesquisa-ação, priorizando a inovação, participação, diálogo e parcerias com organizações sociais, instituições públicas, privadas e comunidades.

Foi embasado nestes eixos/diretrizes, que o NEA – Picuí desenvolveu os seguintes projetos de Pesquisa:

- Regeneração de Solos;
- Recuperação de áreas degradadas;
- Preservação Ambiental;
- Cactáceas ornamentais;
- Fábrica de Solos e
- Sabores da Caatinga.

Ainda neste trecho do trabalho, e seguindo uma ordem cronológica dos projetos, faz-se importante destacar o projeto de pesquisa intitulado “Fábrica de Solos” executado no NEA Picuí em parceria com a Prefeitura Municipal de Picuí - Paraíba, que recebeu menção honrosa da Organizações das Nações Unidas (ONU) no 1º Prêmio ODS Brasil, no ano de 2018. Sua execução consiste em receber e triturar resíduos orgânicos coletados pelo serviço municipal responsável e transformá-los em composto orgânico, que será usado para recuperação de áreas degradadas no próprio município. Tal ação, relativamente tão simples, mas que trouxe um ganho ambiental e social imenso serviu de início para vários dos outros projetos de pesquisa desenvolvidos no NEA, primeiramente ao de Recuperação de áreas degradadas e em seguida ao Projeto Sabores da Caatinga.

### **2.2.1. Projeto Sabores da Caatinga**

Nascido a partir dos resultados dos projetos Fábrica de Solos e Recuperação de áreas degradadas, que geravam, respectivamente, uma grande quantidade de adubo e biomassa/ frutos de Cactáceas, o projeto de pesquisa intitulado Sabores da Caatinga, utilizava os produtos do projeto Recuperação de áreas degradadas para gerar receitas gastronômicas ricas em sabores e nutrientes, além de valorizar as espécies do bioma Caatinga.



O consumo humano desse tipo de insumo alimentar já é bem disseminada em alguns estados brasileiros como a Bahia e em países como o México, onde se alimentar das raquetes da palma é uma prática comum e cotidiana, porém esta cultura gastronômica ainda não é tão usual na Paraíba.

O Sabores da Caatinga há vários anos, vem possibilitando a interação entre o conhecimento técnico e empírico, através de oficinas destinadas a comunidades rurais da cidade de Picuí-PB e arredores, como também de cidades adjacentes. Essas oficinas têm como objetivo valorizar dentro da cultura gastronômica da região, a aceitabilidade, a ampliação de saberes e segurança alimentar, tendo como ingredientes principais as cactáceas, representadas pelas seguintes espécies: Mandacaru (*Cereus jamacaru*), Xique xique (*Pilosocereus gounellei*), Facheiro (*Pilosocereus pachycladus*), Coroa de Frade (*Melocactus bahiensis*), Palma Forrageira gigante (*Opuntia ficus-indica*) e Palma doce (*Nopalea cochenilifera*) como base para um grande número de receitas saudáveis e ao mesmo tempo saborosas, construídas com o viés filosófico do *Slow Food*.

Todas essas espécies são nativas do bioma Caatinga do Semiárido Brasileiro e estão disponíveis e acessíveis aos pequenos agricultores e suas comunidades. São recursos naturais abundantes que são desperdiçados por uma falta de abordagem na hora de processar os mesmos, tornando-os alimentos que tenham importância nutricional ou mesmo funcional.

Os pesquisadores e também os agricultores e agricultoras se envolveram em todas as etapas de elaboração do produto em destaque. Desde o plantio até a elaboração das receitas e dos produtos, bem como a comercialização através da economia solidária, tudo teve o protagonismo desses atores oriundos dos Assentamentos, Associações ou Comunidades rurais do Nordeste do Brasil.

Quando do preparo das receitas, os insumos eram colhidos na Fazenda Gavião em Picuí - PB, ou em propriedades rurais de cidades do entorno como: Nova Palmeira, Frei Martinho, Cuité, Barra de Santa Rosa, Pedra Lavrada e Nova Floresta.

A raquete precisava estar ainda tenra e sem espinhos, sendo digerível mais facilmente pelo ser humano. Para seu preparo, ela é lavada, os espinhos retirados e a raquete cortada em cubinhos. A palma apresenta uma viscosidade que confere um aspecto duvidoso, mas para sua total remoção pode se utilizar de algumas práticas como: deixá-la de molho no vinagre e/ou refogá-la até que fique bem seca, após esse processo, pode ser acrescentada nas receitas como: vinagrete, creme de galinha, cachorro quente, lasanha, risoto, macarronada e até salgados, além de servir de base para diversas sobremesas.

Para a realização das receitas com os frutos, procede-se da mesma maneira. Após a colheita dos frutos, estes são lavados, faz-se um corte no ápice e outro na base do fruto, depois um corte transversal, dessa maneira a casca é retirada como um todo, facilitando o preparo das polpas que são posteriormente armazenadas para futuras receitas.

Em suma, objetivando valorizar as espécies do bioma Caatinga, entender que as mesmas oferecem e agregam valores nutricionais às receitas, ressaltando a fundamental importância de quebrar paradigmas e divulgar o consumo humano de cactáceas, o projeto Sabores da Caatinga gerou, até setembro de 2018, a produção de 50 receitas gastronômicas que utilizam como insumos a biomassa verde e os frutos gerados por espécies de Cactáceas. Para efeitos de organização, as receitas foram divididas em Pratos salgados, Bebidas e Doces/Sobremesas.

São essas 50 receitas oriundas do Projeto Sabores da Caatinga que este trabalho analisou, assim como, a solução de um problema latente: Como assegurar os direitos de Propriedade Intelectual e a valorização dessas receitas?

### 3. PROPRIEDADE INTELECTUAL

Ao definirmos apenas a palavra propriedade existem três principais conceitos: virtude particular, qualidade especial; algo que se possui, se tem a posse exclusiva; e na área jurídica: o direito de usufruir, utilizar e dispor de um bem, podendo retirá-lo da posse de quem o possui ilegalmente. Ao agregar-se o termo intelectual, a propriedade engloba os resultados do esforço da capacidade inventiva do intelecto humano, sendo estes resultados passíveis de obtenção de direitos exclusivos. Corroborando a esta ideia, tem-se a definição de Propriedade Intelectual da Organização Mundial da Propriedade Intelectual (OMPI):

A soma dos direitos relativos às obras literárias, artísticas e científicas, às interpretações dos artistas intérpretes e às execuções dos artistas executantes, aos fonogramas e às emissões de radiodifusão, às invenções em todos os domínios da atividade humana, às descobertas científicas, aos desenhos e modelos industriais, às marcas industriais, comerciais e de serviço, bem como às firmas comerciais e denominações comerciais, à proteção contra a concorrência desleal e todos os outros direitos inerentes à atividade intelectual nos domínios industrial, científico, literário e artístico.

Ao elaborar, pesquisar e desenvolver as 50 receitas gastronômicas analisadas por este estudo, os integrantes do projeto Sabores da Caatinga, empregaram esforços físicos e intelectuais, assim como, recursos financeiros governamentais para todas essas atividades. Gerando assim, ativos de propriedade intelectual de alto nível, que precisam ser protegidos e valorizados, assegurando a difusão do conhecimento e citação das fontes de recursos financeiros e humanos, neste mesmo sentido Boff; Pimentel, (2012) dizem:

A propriedade intelectual é uma espécie de propriedade que é assegurada pelo Estado como função social. Uma das dimensões dessa função é servir de instrumento da Política de Ciência, Tecnologia e Inovação para assegurar a proteção de resultados de pesquisa e desenvolvimento, valorizar esses resultados e promover a sua transferência com segurança jurídica. Além disso, a propriedade intelectual é uma garantia de apropriação das criações intelectuais e dos signos distintivos [...]”.

A Propriedade Intelectual como um ramo do direito, que protege as criações intelectuais e está dividida em três categorias principais: Direito Autoral; Propriedade Industrial e Proteção *Sui Generis*. Cada categoria possui o foco de interesse voltado a determinado tipo de proteção e atividades, como exposto abaixo:

- **Direito Autoral:** foco em interesses de caráter subjetivo, protegendo obras intelectuais no campo literário, científico e artístico;

- **Propriedade Industrial:** foco em atividades empresarias, tendo por instrumentos de proteção as patentes de invenção e modelo industriais, marcas, desenhos industriais, indicações geográficas, segredo industrial e repressão a concorrência desleal;
- **Proteção *Sui Generis*:** foco em objetos singulares, abrangendo a topografia de circuito integrado, cultivar, conhecimentos tradicionais e patrimônio genético.

Cada categoria possui instrumentos particulares de proteção. Desse modo, foi através de dois destes instrumentos: a publicação de um livro e o pedido de registro de Marca, o primeiro classificado na categoria de Direito Autoral e o segundo como Propriedade Industrial que os produtos deste estudo asseguram os direitos de Propriedade Intelectual e a valorização das 50 receitas oriundas do Projeto Sabores da Caatinga.

A compilação de informações em livros, atualmente, ainda é muito utilizada para registrar, guardar e divulgar os fatos e dados, sejam eles científicos, religiosos, documentais, de autoajuda ou gastronômicos. Na gastronomia ainda mais, por ser um belo, ilustrativo e documental meio para divulgar receitas culinárias, expondo seus ingredientes, modos de fazer e fotos.

A publicação do primeiro livro impresso, data do ano de 1455, 300 exemplares da Bíblia foram impressos pelo alemão Johannes Gutenberg. Refinando o olhar para a Gastronomia, tem-se o primeiro livro gastronômico publicado em 1825 pelo Sr. *Jean Anthelme Brillat-Savarin*, intitulado “A Fisiologia do Gosto”. De lá para cá, muitos foram os avanços, de livros impressos a *Ebooks* passando por *blogs*, *vlogs* ou as mais diversas redes sociais, são incontáveis os chefes de cozinha que se utilizaram desses meios para divulgar e propagar seus conhecimentos.

Porém, o INPI em seu guia sobre Direitos Autorais, ao citar o exemplo que uma empresa é titular do Direito de Autor sobre uma receita culinária que descreve o processo de produção de um determinado bolo, adverte que:

“O Direito de Autor permite que a empresa proíba terceiros de copiarem o modo como o manual está escrito, isto é, frases e imagens nele contidas. Porém, não dá à empresa o direito de proibir concorrentes de usar o método de produção do bolo, nem de proibi-los de escrever outro manual que descreva o referido processo.” (INPI, 2013).

Focando o olhar para a criação e registro de marcas, temos que dentro do ambiente empresarial, essa prática é algo extremamente comum e corriqueiro, tendo em vista que uma marca bem selecionada e distintiva é considerada um ativo de grande valia para as empresas. Qualquer tipo de organização e pessoa física pode registrar uma ou várias marcas escolhendo um dos quatro modelos existentes:

- **Nominativa:** caracterizada pela utilização exclusiva de palavras;

- Figurativa: emprega logotipos e desenhos;
- Mista: junção das características das marcas nominativas e figurativas;
- Tridimensional: constituída pelo formato do produto ao qual ela representa.

Os modelos de marcas podem simbolizar quatro tipos das mesmas: marcas de produto, que distinguem os produtos específicos de uma organização; as marcas de serviço, que da mesma forma distinguem organizações, mas pelos serviços prestados; as marcas coletivas que representam entidades ou associações; e as marcas de certificação, que asseguram conformidade dos produtos ou serviços com normas técnicas.

Para que haja a proteção de uma marca em território nacional, é necessário que a mesma seja depositada para registro no INPI, passando por diversas fases de análise entre o cadastro inicial e a expedição de certificado de registro, respeitando as razões absolutas (termos genéricos, descritivos, falaciosos e contrários à ordem pública ou à moral) e razões relativas (ter domínio correspondente, marcas arbitrárias e sugestivas) para negação do pedido.

Cabe ressaltar que, o setor governamental ainda não está tão atento para a proteção das criações intelectuais, principalmente dentro das ICTs. Fato este, que vem mudando, em pelo menos um tipo de proteção de PI, as patentes, tomando como base os rankings de depósitos de patentes que foram publicados nos últimos anos. Observa-se que as proteções de marca dentro do setor público, especificamente de projetos de pesquisas ou de produtos/serviços derivados ou originários da pesquisa ainda não são frequentes, fato este que o trabalho em curso, de forma objetiva propõe mudar, através da apresentação de dois instrumentos de PI, utilizados para assegurar os direitos e a valorização dos resultados da Pesquisa e Desenvolvimento do Projeto Sabores da Caatinga.

Para chegar a esses dois instrumentos foram necessárias algumas análises bibliográficas, pesquisas ações e levantamento de hipóteses que esbarraram no arcabouço legal jurídico brasileiro, mas também em entraves financeiros. Sendo assim, o próximo capítulo irá discorrer os materiais e métodos empregados para esta tomada de decisão e consequente entrega dos objetivos traçados.

## **4. OBJETIVOS**

### **4.1. Objetivo geral**

O presente trabalho tem como objetivo geral apresentar dois instrumentos de proteção da Propriedade Intelectual que asseguram os direitos e a valorização das receitas gastronômicas oriundas do Projeto Sabores da Caatinga.

### **4.2. Objetivos específicos**

Quanto aos objetivos específicos temos:

- Analisar os instrumentos de Propriedade Intelectual que podem ser utilizados em receitas gastronômicas;
- Descrever o Projeto Sabores da Caatinga;
- Apresentar os dois instrumentos de proteção da Propriedade Intelectual aplicados às receitas gastronômicas oriundas do Projeto Sabores da Caatinga;
- Demonstrar a proteção e valorização das receitas gastronômicas oriundas do Projeto Sabores da Caatinga.

## 5. MATERIAS E MÉTODOS: CAMINHOS PARA A PROTEÇÃO DA PROPRIEDADE INTELECTUAL DE RECEITAS GASTRÔNICAS

Conforme exposto anteriormente, a Propriedade Intelectual possui três categorias, cada uma com suas peculiaridades de abrangência e foco, acrescidos a isso, a regulamentação por leis específicas. Tomando como base, que o objetivo deste estudo era proteger a PI de 50 receitas gastronômicas oriundas do Projeto Sabores da Caatinga, fez-se a análise de cada categoria de PI e seus respectivos instrumentos passíveis de gerar esta proteção.

Em princípio, e por se tratar de um dos instrumentos mais seguros na modalidade jurídica, foi-se levantada a hipótese do depósito de 50 patentes, uma para cada receita do projeto. Este tipo de instrumento estaria alocado na categoria de Propriedade Industrial, estritamente falando, nas patentes de invenção. Contudo, houveram impasses (expostos abaixo) para o prosseguimento dessa ação, o que acabou forçando a geração de outras hipóteses e ações:

- a) Inexistência de concessões de patentes anteriores pelo INPI caracterizadas por ingredientes e modo de fazer de receitas gastronômicas. Para um melhor entendimento e objetivando compor o processo de prospecção tecnológica foi escrito um artigo, exposto em capítulo posterior, intitulado “Estudo e Monitoramento das aplicações tecnológicas com Cactáceas”, nesta análise foi constatado a inexistência de patentes concedidas pelo INPI sobre receitas culinárias, da mesma forma em consultas não categorizadas ao site deste Instituto;
- b) Existência de escassa literatura acadêmica e jurisprudencial em casos transitados e julgados que amparem, seja qual for o instrumento de PI, a proteção de receitas gastronômicas;
- c) Entrave financeiro, tendo em vista o número considerável de receitas que precisavam de proteção: cinquenta, exigiria um dispêndio de recursos significativos altos pelo IFPB. Embasados nos valores da tabela de retribuições dos serviços prestados pelo INPI, atualizada em 2019, seria necessário um investimento de R\$318,00 por patente, incluindo o pedido de patente até a primeira anuidade da mesma, totalizando o montante de R\$15.900,00 para o conjunto de receitas;
- d) Por fim, ainda existia o tempo processual do pedido de patente, devido ao *backlog* de análise de patentes existentes no INPI;

No segundo momento, direcionou-se os esforços para a proteção utilizando a categoria de Direito Autoral, o que já havia sendo preparado e montado pela equipe executora do Projeto Sabores da Caatinga.

Nas publicações acadêmicas consultadas, sendo uma delas oriundas do PROFNIT, verificou-se que a utilização da Proteção de receitas gastronômicas por Direito Autoral, através de um livro, por exemplo, não é a mais segura juridicamente, mas que traz um bom efeito, tendo a curto e médio prazo um poder de divulgação e valorização das receitas de forma ampla, além de estar alinhada a uma das principais ações do Projetos Sabores da Caatinga: A interação entre o conhecimento técnico e empírico, através de oficinas destinadas a comunidades rurais da cidade de Picuí-PB, como também de cidades e comunidades adjacentes, pois essas oficinas têm como objetivo valorizar dentro da cultura gastronômica da região, a aceitabilidade, a ampliação de saberes e segurança alimentar.

Dessa forma, o livro “SABORES DA CAATINGA – Receitas inovadoras com Xerófitas” começou a ser organizado e preparado para publicação, sendo descrito de forma sucinta no capítulo de apresentação dos resultados e sua íntegra de forma anexa a este trabalho.

É importante ressaltar, que de acordo com as publicações consultadas e experiências profissionais anteriores do discente escritor deste trabalho, existia uma outra alternativa para proteção de receitas gastronômicas, o Registro de Receitas, Produtos e Serviços da área de Gastronomia (REGGA) lançado pela Associação Brasileira de Bares e Restaurantes de São Paulo, (ABRASEL-SP). Porém existiu novamente um entrave financeiro, pois o depósito de cada das receitas custaria em torno de R\$300,00, além de não haver jurisprudência e/ou processos legais embasados em tal Registro.

Ainda em discussões e hipóteses, não estruturadas, feitas em sala de aula, junto aos professores e discentes de turma do PROFNIT, foram aventadas, para a proteção das receitas, a utilização dos instrumentos de indicação geográfica, repressão à concorrência desleal e conhecimentos tradicionais.

A primeira hipótese foi descartada, pois as espécies utilizadas e conseqüentemente as receitas não são endêmicas da cidade de Picuí e arredores, mas presentes em várias outras partes do Brasil e do mundo, além de, não ser objetivo do Projeto Sabores da Caatinga, manter a produção destas receitas e conhecimentos em determinada área geográfica delimitada, exigências indispensáveis para concessão deste tipo de categoria da Propriedade Industrial.

A segunda hipótese, repressão a concorrência desleal, é comumente utilizada de empresas para empresas, o que não encaixa ao Projeto de Pesquisa em questão, pois a instituição detentora



dos conhecimentos é pública, como também, a propagação e replicação, desde que citadas as fontes e origens, é um objetivo do Projeto, independente da modalidade jurídica da pessoa que a utiliza, mas sempre reforçando a origem e fonte das receitas.

A terceira hipótese, enquadrada na categoria de Proteção *Sui Generis*, o pedido de conhecimentos tradicionais, assemelha-se em certos pontos à indicação geográfica e iria de encontro a origem das receitas, pois muitas delas vieram do conhecimento empírico (tradicional) das comunidades, mas em sua grande maioria foram pesquisadas, desenvolvidas e testadas pelos pesquisadores. Ademais, o acesso aos conhecimentos tradicionais precisam ser controlados e utilizados de forma inédita, o que não acontece com as Cactáceas, pois são plantadas, utilizadas, pesquisadas para vários fins e formas mundo a fora, fator este que também pode ser constatado ao consultar o capítulo de estudo e monitoramento das tecnologias das Cactáceas.

Por fim, foi levantada mais uma hipótese para compor a Proteção das 50 receitas gastronômicas do Projeto Sabores da Caatinga, o pedido de registro de marca, com o objetivo de servir para apoio, selagem e identificação de todas as receitas e produtos do gênero alimentício já existentes e que venham a ser desenvolvidos com ingredientes do bioma caatinga, dentro e fora do projeto de pesquisa inicial, o registro desta marca denominada “Sabores da Caatinga” foi solicitada ao INPI, sendo um dos produtos deste TCC, além de ter gerado o artigo “Estudo Prospectivo para registro da marca Sabores da Caatinga”, apresentado como capítulo deste trabalho.

## 6. APRESENTAÇÃO DOS PRODUTOS

Seguindo as instruções do Manual de Normas para Exame de Qualificação e Trabalho de Conclusão de curso do Mestrado Profissional em rede Nacional em Propriedade Intelectual e Transferência de Tecnologia para Inovação, em seu item 3.2, que trata dos formatos dos projetos de Trabalho de Conclusão de Curso, este capítulo e suas seções apresentam os produtos entregues como Trabalho de Conclusão de Curso.

### 6.1. Artigos publicados

Como primeiro produto, têm-se o artigo intitulado “Estudos e Monitoramento das aplicações tecnológicas com Cactáceas”, tal análise foi realizada seguindo o processo de busca de anterioridade, como exposto na introdução e metodologia do mesmo, que através da utilização do site *Questel Orbit*<sup>®</sup> buscou patentes alimentícias de Cactáceas, tendo sido utilizada, as palavras chaves *Cactacea*, *Cactáceas* e *Cactaceae*.

A busca por patentes resultou em 104 patentes que foram analisadas num primeiro momento sobre os status legal, gerando assim um refinamento para 46 patentes vivas, as quais foram analisadas por aspectos, quantitativos, cronológicos, países depositantes e instituições detentoras. Após realizar a filtragem por áreas de interesse foram observadas 16 patentes, na área da química dos alimentos e por fim 02 que mais se aproximavam de patentes alimentícias. Destaca-se a importância desse artigo, pois além de demonstrar o mapa tecnológico desta área, constata-se que há espaço para prospecção e extensão de pesquisas e Proteções de Propriedade Industrial neste âmbito.

Seguindo o processo de busca de anterioridade, com vistas a amparar o processo de registro da marca Sabores da Caatinga (segundo produto deste TCC) foi escrito e publicado o artigo “Estudo prospectivo para registro da marca Sabores da Caatinga”, para composição do mesmo, foram realizadas as seguintes etapas:

- a) Busca de artigos científicos: no Periódico Capes, Scielo e Google Acadêmico, em português, utilizando as palavras chave acima descritas;
- b) Busca por marcas: no INPI, Patentinspiration e Google Patents, em português, utilizando especificamente a palavra-chave “Sabores da Caatinga”.

### 6.1.1. Estudo e monitoramento das aplicações tecnológicas com Cactáceas

#### 1º Produto de Trabalho de Conclusão de Curso - Artigo submetido Revista Cadernos de Prospecção

- **Título:** Estudo e monitoramento das aplicações tecnológicas com Cactáceas
- **Resumo:** Este artigo trata de um estudo e monitoramento das aplicações tecnológicas, através de indicadores patentários, que utilizam Cactáceas, plantas Xerófitas da família *Cactaceae*, que já veem sendo utilizadas em diversos setores tecnológicos. Para levantamento das informações foram realizadas análises “macro”, “meso” e “micro”, das patentes constantes na plataforma *Questel Orbit*<sup>®</sup>. Tendo como resultado inicial, 104 patentes, que foram analisadas sobre os status legais, gerando assim, um refinamento para 46 patentes vivas, posteriormente estudadas nos aspectos quantitativos, cronológicos, países depositantes e instituições detentoras. Após realizar a filtragem por áreas de interesse, foram observadas 16 patentes que abordam tecnologias com cactáceas na área da química dos alimentos e por fim, 02 que mais se aproximavam da utilização de Cactáceas para consumo alimentício humano. O monitoramento apontou que poucas são as tecnologias protegidas nos últimos 20 anos sobre o tema em todo o mundo nas mais diversas áreas tecnológicas.

**Palavras-chave:** Patentes. Alimentos. Cactáceas.

- **Autores:** Frederico Campos Pereira e Vítor Marinho Magliano
- **Periódico:** Cadernos de Prospecção ISSN:1983-1358 (impresso) / ISSN: 2317-0026 (on-line)

# ESTUDO E MONITORAMENTO DAS APLICAÇÕES TECNOLÓGICAS COM CACTÁCEAS

## RESUMO

Este artigo trata de um estudo e monitoramento das aplicações tecnológicas, através de indicadores patentários, que utilizam Cactáceas, plantas Xerófitas da família *Cactaceae*, que já veem sendo utilizadas em diversos setores tecnológicos. Para levantamento das informações foram realizadas análises “macro”, “meso” e “micro”, das patentes constantes na plataforma *Questel Orbit*<sup>®</sup>. Tendo como resultado inicial, 104 patentes, que foram analisadas sobre os status legais, gerando assim, um refinamento para 46 patentes vivas, posteriormente estudadas nos aspectos quantitativos, cronológicos, países depositantes e instituições detentoras. Após realizar a filtragem por áreas de interesse, foram observadas 16 patentes que abordam tecnologias com cactáceas na área da química dos alimentos e por fim, 02 que mais se aproximavam da utilização de Cactáceas para consumo alimentício humano. O monitoramento apontou que poucas são as tecnologias protegidas nos últimos 20 anos sobre o tema em todo o mundo nas mais diversas áreas tecnológicas.

**Palavras-chave:** Patentes. Alimentos. Cactáceas.

## STUDY AND MONITORING OF TECHNOLOGICAL APPLICATIONS WITH CACTACEA THROUGH PATENTARY INDICATORS

### ABSTRACT

This article deals with a study and monitoring of technological applications, through patent indicators, which use Cactaceae, Xerophilic plants of the Cactaceae family, which are already being used in several technological sectors. To collect the information, “macro”, “meso” and “micro” analyzes were carried out on the patents contained in the *Questel Orbit*<sup>®</sup> platform. With the initial result, 104 patents, which were analyzed on legal status, thus generating a refinement for 46 live patents, later studied in quantitative, chronological aspects, depositing countries and holding institutions. After filtering by areas of interest, 16 patents were observed that address technologies with cacti in the area of food chemistry and, finally, 02 that came closest to the use of Cacti for human food consumption. The monitoring showed that few

technologies have been protected in the last 20 years on the subject worldwide in the most diverse technological areas.

Keywords: Patents. Foods. Cactacea.

## INTRODUÇÃO

Em um mundo onde cada vez mais se necessita de eficiência, eficácia e resiliência, principalmente em ambientes inóspitos como o semiárido do nordeste brasileiro, as cactáceas, são um bom exemplo de todas essas características, pois possuem características muito peculiares e importantes para climas áridos, como a tolerância a escassez d'água, adaptabilidade aos efeitos da deficiência hídrica e resistência à seca, sendo ainda plantas que gostam do solo e do clima como eles são, não requerem o artificialismo da irrigação, dão produtos não muito comuns no Hemisfério Ocidental e são mercadorias de moedas fortes.

As cactáceas pertencem a uma família chamada *Cactaceae*, que está inserida na classificação, conforme o seu modo de sobrevivência, nos vegetais xerófitos suculentos ou carnosos.

Segundo Duque (2004), as culturas xerófitas gostam do solo e do clima como eles são, não requerem o artificialismo da irrigação, dispõem de largas glebas para expansão, são arbóreas superiores de reflorestamento e representam uma policultura brasileira. Podendo ser classificadas, conforme o modo de sobrevivência em efêmeras, suculentas ou carnosas e lenhosas.

Especificando o estudo para a família *Cactaceae*, pode se observar que ela é composta por mais de 1300 espécies e representa a segunda em ordem de tamanho entre as plantas vasculares endêmicas das Américas. No continente americano as *Cactaceae* possuem alguns centros de diversidade dos quais o México e os Estados Unidos é o mais significativo. O segundo centro de diversidade encontra-se nos Andes, em particular no Peru e na Bolívia, já o terceiro, em termos de importância, situa-se no Brasil, abrangendo a região Nordeste e a maioria do Sudeste.

Sabendo-se que a vegetação da Caatinga do semiárido nordestino é representada por uma fisionomia bastante variada, a família *Cactaceae* está representada neste espaço geográfico por aproximadamente 58 espécies, sendo 42 endêmicas. Algumas espécies possuem valor econômico, ornamental e forrageiro, sendo as mais comumente encontradas: o Mandacru

(*Cereus Jamacaru*), o Xique xique (*Pilosocereus Gounellei*), o Facheiro (*Pilosocereus Pachycladus*), a Coroa de Frade (*Melocactus Bahiensis*) e a Palma Forrageira (*Opuntia Ficus*).

Conforme se encontra no livro Sabores da Caatinga, valorizar as espécies do bioma Caatinga, na qual as cactáceas estão inseridas, e entender que as mesmas também oferecem e agregam valores nutricionais às receitas é de fundamental importância para quebrar paradigmas e torná-las aceitáveis pela própria população que deve se empoderar dessa disponibilidade e abundância. Usar a criatividade em prol de um aumento de renda à medida que passem a explorá-las de forma comercial, sustentável e de subsistência também se faz necessário.

As cactáceas apresentam grande importância, principalmente pelo fato de serem utilizadas na forragem servidas para o gado bovino, caprino e ovino, possibilitando uma maior produção de leite, sendo seu uso requisitado, principalmente, em épocas de seca, quando a carência de plantas alimentícias é maior, porém já sendo utilizadas, também, para o consumo humano através de alimentos nutritivos com grande potencial inovador.

O Plano de Ação Nacional para a Conservação das cactáceas nos mostra que o Brasil abriga o terceiro centro de diversidade das cactáceas, logo após o México e sul dos Estados Unidos e a região dos Andes que inclui a Bolívia, Argentina e o Peru. São mais de 200 espécies, quase todas endêmicas do território nacional brasileiro.

Segundo Duque (2004) nenhum país semiárido do mundo dispõe de um conjunto de plantas xerófitas, valiosas, como o Brasil. Mas, para o eficiente aproveitamento desse potencial que as cactáceas se incluem, é necessário o amparo da Ciência aplicada e objetiva da Botânica, da Genética, da Química, da Tecnologia e da comercialização vinculada, no campo, à experimentação rigorosa, à extensão rural sensata, ao ensino sério e ao fomento eficiente. Esse contexto motivou a produção desse artigo de prospecção tecnológico sobre as cactáceas visando buscar e conhecer em quais áreas são aplicadas, e quais tecnologias foram desenvolvidas.

De acordo com Mayerhoff (2008), os estudos de Prospecção Tecnológica constituem uma ferramenta essencial para tomada de decisão em diversos níveis na sociedade moderna, sendo um meio sistemático de mapear os panoramas científicos e tecnológicos futuros capazes de causar impactos na sociedade como um todo.

A prospecção tecnológica é uma ferramenta que contribui para adoção de políticas de longo prazo nas organizações, auxiliando-as no seu processo visionário e agindo com alicerce na hora de decidir em quais áreas pesquisa, desenvolver e inovar (QUINTELA, 2009).

No contexto mundial as terminologias comumente utilizadas para prospecção incluem as expressões como: *forecasting*, *foresighting* ou *future studies*, *futuribles*, prospectiva estratégica.

Porém, todas têm o mesmo objetivo de buscar, reunir informações e indicações das principais tendências e desenvolvimentos tecnológicos no contexto nacional e internacional (PORTER, 2004).

O monitoramento de patentes auxiliam na identificação do contexto tecnológico, suas tendências e desenvolvimento tecnológicos, alinhado com as necessidades da sociedade e os possíveis benefícios oriundos desse desenvolvimento. As patentes são documentos que garante o direito temporário a um determinado desenvolvimento tecnológico e o uso desse instrumento tem se tornando uma tendência global nas organizações de pesquisa em virtude do crescente número de das patentes no contexto econômico (MAYERHOFF, 2008).

A sistematização da prática de monitoramento tecnológica consiste em coletar, analisar informações sobre os desenvolvimentos científicos e tecnológicos em uma dada área de interesse, para dar suporte em uma ação ou decisão.

A análise de patentes permite gerar informações que dão apoio ao levantamento do estado da técnica das tecnologias desenvolvidas utilizando as cactáceas. A partir do estado da técnica e do estado da arte disponível, tem-se a possibilidade de identificar os nichos e os estados desenvolvimentos tecnológicos desses nichos. A análise ajuda na compreensão de quais as tecnologias estão protegidas por patentes e, portanto, auxiliando no aprimoramento ou no desenvolvimento de novas tecnologias.

## METODOLOGIA

A prospecção tecnológica pode ser classificada, de modo em geral em três métodos principais: a) Monitoramento (*Assessment*) – através do qual é acompanhada de forma sistemática a evolução das mudanças no cenário tecnológico; b) Previsão (*Forecasting*) – consiste analisar informações históricas criando modelos que possam projetar antecipar as tendências; c) Visão (*Foresight*) – esse método antecipa as possibilidades futuras através da avaliação do conhecimento subjetivo de especialistas da área (NASCIMENTO, 2006) e (KUPFER e TIGRE, 2004).

As metodologias que envolvem o uso do monitoramento ou da previsão são tipicamente quantitativas enquanto as que utilizam de uma visão *foresight* é normalmente qualitativa. Nesse estudo foi utilizada a metodologia de monitoramento (*assessment*) devido facilidade de emprego quando comparada com as demais.

O método de monitoramento tecnológico realizado neste estudo utiliza informações oriundas dos documentos de patentes, utilizando como ferramenta de busca a plataforma

*Questel Orbit*<sup>®</sup>. A escolha da plataforma deu-se porque o mestrado PROFNIT no componente curricular de Prospecção Tecnológica, através de parceria, concede uma licença da plataforma para cada aluno matriculado. Em sua busca, a ferramenta confronta vários bancos de dados de patentes, diversos órgãos do mundo todo, sendo, portanto, uma ferramenta bastante útil nesse tipo de estudo. Entretanto, como toda ferramenta ou banco de dados de patentes possui limitações que devem ser consideradas quando coletadas e tratadas as informações.

A metodologia de pesquisa, empregada com o objetivo de mapear patentes no contexto das cactáceas, consistiu em busca empregando palavras-chave como entrada para a plataforma de busca. Inicialmente, buscaram-se como palavras-chave os termos “cactacea”, “cactaceas” e “*cactaceae*” nos campos título e resumo, de forma a obter o maior número possível de documentos no transcorrer dos anos. Após análise de 104 documentos, oriundos da ferramenta *Questel Orbit*<sup>®</sup>, foi realizado uma filtragem para apenas patentes vivas, ou seja, todas aquelas que já estão concedidas ou pendentes de concessão, diminuindo assim para 46 documentos. Se fez necessário esse afinamento, pois existia um número considerável de patentes já expiradas ou caducadas. Vale ressaltar que na ferramenta *Questel Orbit*<sup>®</sup> é possível filtrar as patentes homônimas concedidas e estendidas para outros países.

O mapeamento dos documentos de patentes selecionadas foi realizada com o intuito de analisar as informações em três níveis diferentes: Macro, Meso e Micro. Análise no nível Macro consistiu em uma análise dos documentos de acordo com a série histórica de depósitos/publicações, a distribuição por países, por cronologia, por instituições detentoras, empresas ligadas ao conhecimento científico e desenvolvimento da tecnologia.

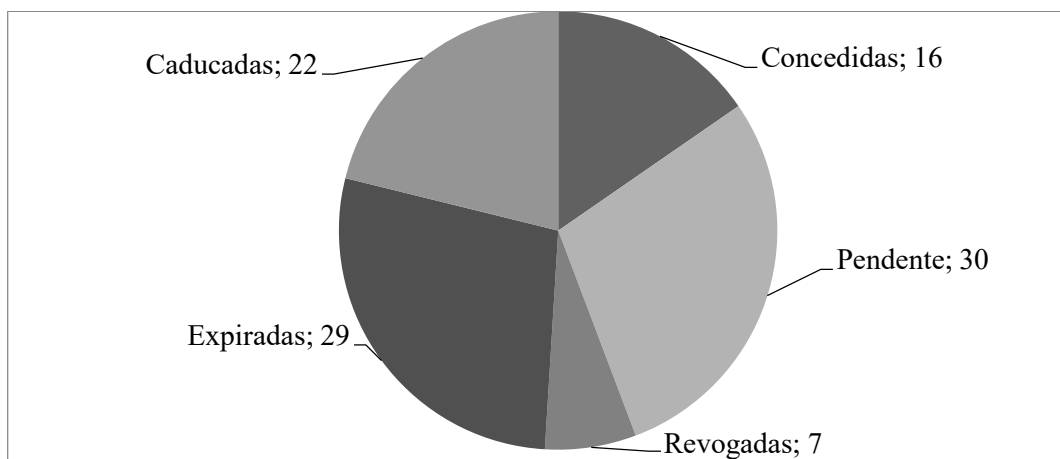
Na análise nível Meso os documentos foram categorizados e filtrados de acordo com os aspectos mais relevantes em torno das cactáceas, considerando os desenvolvimentos tecnológicos dos últimos 20 anos que normalmente compreende o tempo em que o conhecimento patenteado segue sendo protegido. Por fim, como análise nível Micro, foi identificada a área com maior representatividade de patentes ligadas às cactáceas e dentro dela duas patentes que mais se assemelham com alimentos.

## RESULTADOS E DISCUSSÃO

Após selecionar as patentes na ferramenta de busca, o panorama do status legal das tecnologias desenvolvidas para as palavras chaves utilizadas é exposto no Gráfico 1 a seguir:



**Gráfico 1 – Status Legal.**



Fonte: *Questel Orbit*® (2018)

Conforme dados do gráfico 01 constata-se que das 104 patentes encontradas para as palavras-chaves escolhidas, 22 encontram-se caducadas, 29 expiradas e 07 revogadas, compondo assim, esses três status legais, um grupo denominado patentes mortas, totalizando 58 documentos. Já o grupo de patentes vivas, composto pelos status legais de pendentes e concedidas, possuem 30 e 16 solicitações, respectivamente, em um total de 46.

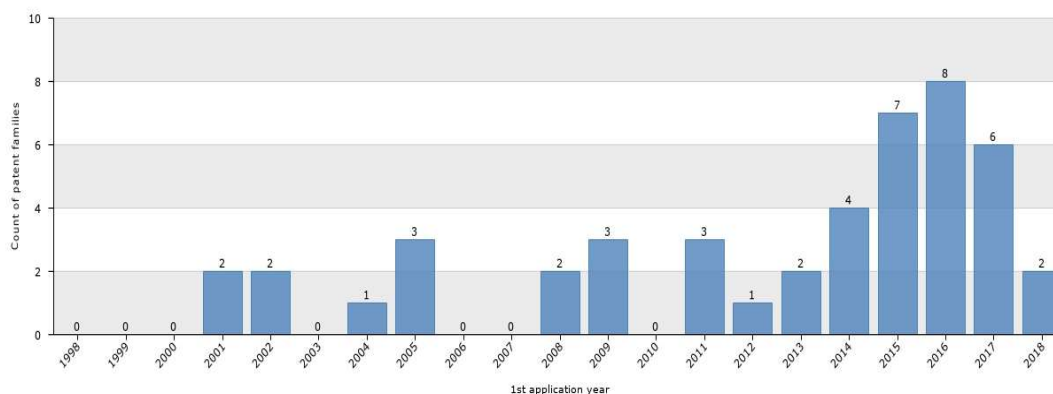
Se fez necessário esse tipo de análise por status legal, pois muitas das patentes relacionadas ao tema já estão mortas, conforme terminologia utilizada pela própria ferramenta de busca, ou seja, já expiraram, caducaram ou foram revogadas.

Para uma maior assertividade, todas as patentes que compõem o grupo de mortas foram desprezadas para a geração dos dados seguintes, direcionando a pesquisa para o grupo de patentes vivas, num total de 46 documentos.

### Distribuição de patentes

A análise de distribuição de patentes se inicia com a evolução da produção tecnológica em número de patentes por ano. A título histórico as primeiras patentes que constam na ferramenta de busca utilizada que mencionam a tecnologia envolvendo cactáceas datam da década de 1950, conforme explicado anteriormente, por questões de refinamento de pesquisa e melhor análise, as patentes denominadas mortas foram excluídas do atual estudo e o lapso temporal utilizado foi de 1998 a 2018, conforme pode ser observado no gráfico a seguir:

**Gráfico 02** – Distribuição das patentes por ano de publicação



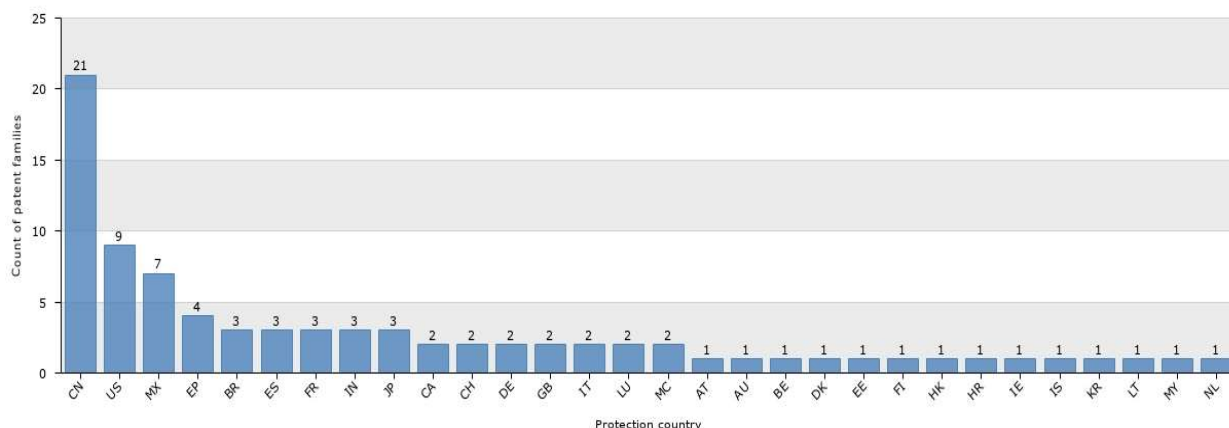
Fonte: *Questel Orbit*® (2018)

Agrupando a análise do gráfico 02 em períodos de 5 anos pode-se observar que no lapso temporal de 1998 a 2002 apenas 04 patentes foram publicadas com a tecnologia pesquisada, já dos anos 2003 a 2007 mais 04 patentes, de 2008 a 2012 houve um aumento para 09 documentos publicados e dos anos de 2013 a 2017 têm-se o maior e mais expressivo número de publicações: 27 patentes, e no ano atual, 2018, até o mês de dezembro, houveram 02 publicações. O auge do patenteamento ocorreu no ano de 2016, quando foram publicadas 08 patentes, seguido pelo ano de 2015 que teve 07 e 2017 com 06 patentes.

Embasado nesses números é perceptível a pouca proteção, através de patentes, que existe na área de cactáceas, assim como, uma variação bem expressiva durante o período analisado, fato este que talvez possa ser atribuído aos períodos de seca que ocorrem nos países semiáridos forçando um maior estudo e desenvolvimento tecnológico de plantas que resistem a essa mudança climática, tal como as cactáceas, porém como este não é objetivo deste estudo, segue-se para uma análise por países depositantes.

Em relação a este tema observa-se como maior depositante de patente no mesmo período analisado anteriormente, a China, em segundo lugar os Estados Unidos da América e em terceiro o México, com 21, 09 e 07 patentes respectivamente, vale ressaltar que em quarto lugar está o Escritório Europeu de Patentes com 04 patentes, seguido do Brasil com 03, todos os dados e seguintes distribuições podem ser observadas no gráfico a seguir:

**Gráfico 03** – Distribuição das patentes por países depositantes



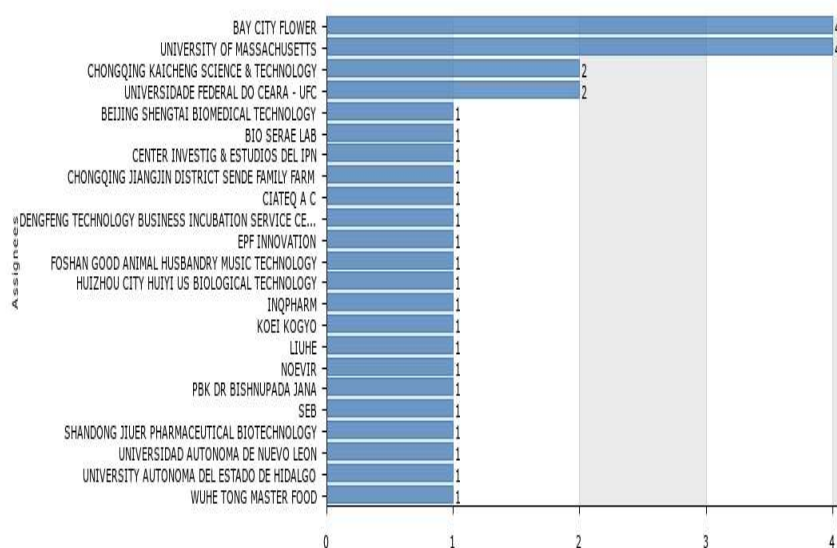
Fonte: *Questel Orbit*® (2018)

Tomando como base o gráfico 03 percebe-se que a origem das patentes possui uma grande representatividade em um país que não é produtor das cactáceas, a China, mas que vem desenvolvendo tecnologias relacionadas ao tema como nenhum outro país do mundo. Para as outras origem das patentes é inteligível as posições, tendo em vista que o EUA, o México e o Brasil estão entre os três maiores centros de concentração das plantas estudadas, e portanto, possuem insumos suficientes para o desenvolvimento tecnológico na área.

Cabe nesse momento levantar uma informação muito importante, a China como principal país depositante de patentes, desenvolve desde tecnologias que ajudam no cultivo das cactáceas até cremes faciais com as plantas, porém os EUA protegem através das patentes, tecnologias que no Brasil são protegidas através das cultivares, ou seja, o segundo maior depositante de patentes de cactáceas desenvolve plantas melhoradas e as protege através das patentes. Sendo apenas uma patente norte americana referente a tecnologias de manipulação e aproveitamento da planta.

As instituições que desenvolvem tecnologias relacionadas às cactáceas podem ser observadas abaixo, no gráfico 04:

**Gráfico 04 – Instituições detentoras das patentes**



Fonte: *Questel Orbit*® (2018)

Tendo por base o gráfico 04, constata-se que as duas instituições que mais detêm patentes são a Bay City Flower e a Universidade de Massachusetts, ambas com 04 proteções, e originárias dos EUA, sendo a Bay City uma empresa do ramo botânico e a segunda colocada uma instituição de ensino. Como terceira instituição com maior número de depósitos, tem-se uma instituição de ensino chinesa a Chongqing Kaicheng Science & Technology detentora de 02 patentes, já em quarta colocação, também detentora de 02 patentes, está a instituição de ensino Universidade Federal do Ceará.

### Características Tecnológicas

Com as buscas na plataforma de pesquisa foram identificadas 10 famílias de patentes por domínios de tecnologia, que são classificadas de acordo com a plataforma de busca *Questel Orbit*, conforme figura representada abaixo:

**Figura 01 – Famílias de patentes por domínio de tecnologia**



Fonte: *Questel Orbit*® (2018)

Dentro desta ótica, observa-se que as famílias que mais possuem patentes agrupadas são a de química dos alimentos com 16 documentos, seguida de produtos farmacêuticos com 12, máquinas especiais com 10 e em quarto lugar a química fina orgânica com 8 proteções patentárias.

Diante disso, para a realização da análise micro foi utilizada a família de química dos alimentos, que compreende um total de 16 patentes, que abrange desde processos de extração de lipídios a partir das cactáceas, até novas variedades de plantas, que no Brasil é protegida pelas cultivares, assim como processos de cultivos entre outros processos. Porém ao se fazer um novo refinamento, objetivando as patentes de interesses, ou pelo menos as mais próximas de alimentos foram encontradas apenas 02 documentos.

A primeira é uma patente de origem chinesa, sendo a Wuhe Tong Master Food sua detentora e consiste em comprimidos, a base do leite de batata doce roxa, com efeitos calmantes para os nervos cardíacos, sendo as cactáceas uma parte integrante desses comprimidos juntamente com outros insumos alimentícios, objetivando o efeito esperado da invenção.

A segunda patente refere-se a um aditivo alimentar para coelhos belgas, sendo originário também da China e a detentora a empresa chamada Liuhe baseada na agricultura e pecuária de produtos, envolvendo alimentação, reprodução, produtos de carne e investimentos financeiros. A invenção é um aditivo alimentar para coelhos que além das cactáceas, também possui em sua composição outros componentes medicinais e comestíveis que melhoram o desenvolvimento dos animais em diversos aspectos. Sendo essa patente, um ponto de destaque para este estudo, porém não utilizado para alimentação humana.

## PERSPECTIVAS FUTURAS

Tomando como base que as Instituições de Ciência e Tecnologia (ICTs) geram, através da Pesquisa e Desenvolvimento (P&D), novos produtos e processos que precisam de investimento para ser realizados, que contribuem no desenvolvimento local e/ou regional, e por consequência devem ser protegidos e valorizados, prevenindo-se da cópia, venda, comercialização e/ou uso indevido. Como também, que as políticas de PI e P&D dos diferentes níveis de governos – federal, estadual e municipal - o papel de dar contorno e sustentação às ações e iniciativas institucionais, pois são elas que expressam as necessidades e especificidades da comunidade acadêmica, respeitando seus valores e tradições. Têm-se que para perspectivas futuras, este estudo irá balizar o processo para Proteção da Propriedade Intelectual de Receitas gastronômicas desenvolvidas no projeto de Pesquisa intitulado “Sabores da Caatinga”.

Tal projeto, é desenvolvido dentro do Núcleo de Estudo em Agroecologia (NEA) – Picuí que foi fomentado por órgão ministeriais e embasado no Plano Nacional de Agroecologia e Produção Orgânica (Planapo), assim como, na Política Pública de fomento para criação de Núcleos de Estudos em Agroecologia (NEAs). Em 2010 o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) juntamente com o Ministério da Ciência, Tecnologia e Inovações (MCTI) e Ministério da Educação (MEC) fomentaram a criação de 27 NEAs na Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica. Tendo sido criado, através dessa fonte de fomento, no ano de 2011, o Núcleo de Estudo em Agroecologia e Produção de Orgânicos do Instituto Federal de Ciência e Tecnologia da Paraíba (IFPB) - Campus Picuí.

O NEA Picuí tem caráter interdisciplinar e multidisciplinar, tendo como estratégias: ensino contextualizado, pesquisa participativa, extensão e formação, articulação em rede e sistematização e socialização de experiências; integrando professores, alunos e membros da comunidade, além de transformar esses envolvidos em multiplicadores de uma nova postura com relação ao consumo e produção de alimentos. Ao longo desses nove anos, vários projetos foram desenvolvidos dentro do NEA, tais como: Regeneração de Solos, Recuperação de áreas degradadas, Preservação Ambiental, Cactáceas ornamentais, assim como, o Projeto de pesquisa intitulado Sabores da Caatinga, campo de estudo dessa análise.

O projeto “Sabores da Caatinga”, principal motivador e demandante deste estudo, tem como missão apontar saídas estratégicas para a valorização do bioma Caatinga, em específico, de espécies das Plantas Alimentícias Não Convencionais Xerófitas (PANCX’s) plantadas em áreas degradadas, sempre enfatizando o desenvolvimento sustentável do Semiárido brasileiro e o viés ecológico da preservação ambiental. Tendo como resultados de sua pesquisa e desenvolvimento, até setembro de 2018, a produção de 50 receitas gastronômicas que utilizam como insumos a biomassa verde e os frutos gerados por espécies de Cactaceas.

## CONCLUSÃO

A partir do estudo das patentes publicadas entre os anos de 1998 a 2018, pode-se obter as seguintes conclusões:

Analisando os depósitos por ano, pode-se verificar que houve um aumento gradual do número de tecnologias criadas, relacionadas com o tema Cactáceas, e o ano de 2016 apresentou o maior número de patentes.

Em relação aos países observa-se que a China e os EUA aparecem em destaque no depósito de patentes, possuindo 21 e 09 patentes respectivamente. Valendo ressaltar que as

patentes chinesas englobam tecnologias nas mais variadas áreas e aplicações, já as norte americanas focam na proteção de novas variedades de plantas.

Como principais detentores de patentes, destacam-se a empresa norte americana Bay City Flower, detentora de 04 patentes e a Universidade de Massachusetts, também do mesmo país e detentora de igual número de patentes.

As aplicações das cactáceas são amplas e geralmente mencionadas em artigos científicos. Todavia nos últimos 20 anos foram poucos documentos de patentes depositados, ou seja, poucos processos, produtos novos e ou melhorias foram protegidos por via do instrumento de patentes.

Prosseguindo a análise, conclui-se que, até o momento, a patente não é utilizada como forma de proteção de alimentos contendo as cactáceas, pois neste estudo foram encontradas apenas 02 proteções que se assemelham a alimentos, sendo uma delas para alimentação não humana.

## REFERÊNCIAS

BAY CITY FLOWER. **About us**. Disponível em: < [http://www.baycityflower.com/about\\_us.php](http://www.baycityflower.com/about_us.php)>, acesso em 28 dez. 2018.

BRASIL. **Plano de ação nacional para a conservação das Cactáceas**. Brasília: Instituto Chico Mendes de Conservação da Biodiversidade, ICMBio, 2011. Disponível em: <[http://www.icmbio.gov.br/portal/images/stories/docs-plano-de-acao/pan\\_cactaceas/livro\\_cactaceas\\_web.pdf](http://www.icmbio.gov.br/portal/images/stories/docs-plano-de-acao/pan_cactaceas/livro_cactaceas_web.pdf)>, acesso em 13 dez. 2018.

DUQUE, José Guimarães. **O Nordeste e as lavouras xerófitas**. 4a ed. Fortaleza: Banco do Nordeste do Brasil, 2004. Disponível em: <<https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/23261/1/livro1-O-Nordeste-e-as-Lavouras-Xerofilas.pdf>>, acesso em 13 dez. 2018.

INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INTELECTUAL. **Siglas de Países e Organizações**. Disponível em: <[http://manualdemarcas.inpi.gov.br/projects/manual/wiki/Siglas\\_de\\_pa%C3%ADses\\_e\\_organiza%C3%A7%C3%B5es](http://manualdemarcas.inpi.gov.br/projects/manual/wiki/Siglas_de_pa%C3%ADses_e_organiza%C3%A7%C3%B5es)>, acesso em 28 dez. 2018.

KUPFER, D.; TIGRE, P. B. Prospecção tecnológica. In: **Modelo SENAI de prospecção: documento metodológico**, 2004.

LUCENA, C. M. DE; MACIEL, G.; SOUSA, R. F. DE; ANTÔNIO, C.; ALVES, B.; PEREIRA, D. D.; FARIAS, R.; LUCENA, P. DE. **Conhecimento local sobre cactáceas em comunidades rurais na mesorregião do sertão da Paraíba (Nordeste, Brasil)**. Revista Biotemas. v. 25, n. 3, p. 281–291, 2012. Disponível em: <<https://periodicos.ufsc.br/index.php/biotemas/article/view/2175-925.2012v25n3p281/22823>>, acesso em 13 dez. 2018.

MAYERHOFF, Zea D. V. L.; Uma análise sobre os estudos de prospecção tecnológica. Cadernos de prospecção, v. 1, n. 1, p. 7-9, 2009.

NASCIMENTO, Décio E.; SIDARTA, Ruthes; Prospecção Tecnológica e Estratégica: Um Instrumento Visionário para as Universidades. XXIV Simpósio de Gestão de Inovação e Tecnologia. Gramado – RS, 2006.

NEW HOPE LIUHE. **About us**. Disponível em: <<http://www.newhopeliuhe.com/en/AboutUs.aspx>>, acesso em 28 dez. 2018.

PEREIRA, F. C. et al. **Sabores da Caatinga – Receitas Inovadoras com Xerófitas**. 1. ed. Campina Grande, PB: RG Editora, 2019.

PORTER, Alan L. et al. Technology futures analysis: towards integration of the field and new methods. Technological Forecasting and Social Change, n.49, 2004.



### 6.1.2. Estudo prospectivo para registro da marca “Sabores da Caatinga”

Artigo publicado em evento para amparar o 2º produto de Trabalho de Conclusão de Curso

- **Título:** Estudo Prospectivo para registro da marca Sabores da Caatinga
- **Resumo:** O presente trabalho vem relatar os registros de marca Sabores da Caatinga, uma vez que, fez necessário o registro da marca, para isso utilizando do método mais simples como a busca de anterioridade, por sua vez, envolvendo os parâmetros de buscas submetidos nos buscadores, atribuindo assim a pesquisa em sua devida importância, o modo como se prospectar e destacar os dados pesquisados e registrados, de modo claro e simples, esse método é considerado simples como uma forma introdutória de pesquisar devidos métodos, serviços, patentes e inclusive marcas. De acordo com os registros apresentados, trata-se de forma relativa onde, o parâmetro de busca em relação aos resultados é influenciado, em casos de registros existentes a marca fica inviável de ser registrada, nesse caso é de suma importância a pesquisa elaborada, fomentando ainda mais o nível de prospecção e atentando para a importância de se registrar um método inovador com um passo para a prospecção e a inovação no meio acadêmico, científico e empresarial.

**PALAVRA-CHAVE:** Inovação; Agroecologia; Prospecção; Produção.

- **Autores:** Antônio Aldo De Oliveira Júnior | Frederico Campos Pereira | Vitor Marinho Magliano
- **Evento:** V Encontro de Extensão, Pesquisa e Inovação em Agroecologia (EEPIEA)



## **ESTUDO PROSPECTIVO PARA REGISTRO DE MARCA “SABORES DA CAATINGA”**

### **PROSPECTIVE STUDY FOR “CAATINGA FLAVORS” BRAND REGISTRATION**

Área Temática: Produção Vegetal Agroecológica.

Antônio Aldo De Oliveira Júnior<sup>1</sup>;

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba Campus- Picuí

[oliveiramusic10@gmail.com](mailto:oliveiramusic10@gmail.com)

Vitor Marinho Magliano<sup>2</sup>;

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba Campus- Campina Grande

[vitormarinho.adm@gmail.com](mailto:vitormarinho.adm@gmail.com)

Frederico Campos Pereira<sup>3</sup>

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba Campus- Pedras de Fogo

[fredcampos2000@yahoo.com.br](mailto:fredcampos2000@yahoo.com.br)

#### **RESUMO:**

O presente trabalho vem relatar os registros de marca Sabores da Caatinga, uma vez que, fez necessário o registro da marca, para isso utilizando do método mais simples como a busca de anterioridade, por sua vez, envolvendo os parâmetros de buscas submetidos nos buscadores, atribuindo assim a pesquisa em sua devida importância, o modo como se prospectar e destacar os dados pesquisados e registrados, de modo claro e simples, esse método é considerado simples como uma forma introdutória de pesquisar devidos métodos, serviços, patentes e inclusive marcas. De acordo com os registros apresentados, trata-se de forma relativa onde, o parâmetro de busca em relação aos resultados é influenciado, em casos de registros existentes a marca fica inviável de ser registrada, nesse caso é de suma importância a pesquisa elaborada, fomentando ainda mais o nível de prospecção e atentando para a importância de se registrar um método inovador com um passo para a prospecção e a inovação no meio acadêmico, científico e empresarial.

**PALAVRA-CHAVE:** Inovação; Agroecologia; Prospecção; Produção.

## **ABSTRACT:**

The present work reports the trademarks of Sabores da Caatinga, since, it was necessary to register the brand, using the simplest method as the search for precedence, in turn, involving the search parameters submitted in the search engines, thus assigning the research in its proper importance, how to prospect and highlight the data searched and recorded, in a clear and simple way, this method is considered simple as an introductory way to research due methods, services, patents and even brands. According to the records presented, this is a relative way where the search parameter in relation to the results is influenced, in cases of existing records the brand is unfeasible to be registered, in this case the research elaborated is of great importance, encouraging even more the level of prospecting and considering the importance of registering an innovative method with a step towards prospecting and innovation in the academic, scientific and business environment.

**KEYWORDS:** Innovation; Agroecology; Prospecting; Production.

## **Introdução**

O método conhecido como busca de anterioridade, se trata de pesquisar e analisar algo referente a registros de patentes ou trabalhos acadêmicos, logo, investigando assim a proporção de atividades elaboradas com o devido e respectivo tema, segundo Quintella; Torres, 2011 a busca de anterioridade influência também nos parâmetros de patenteamento de atividades, métodos, produtos e marcas, dessa forma dando o primeiro passo para uma boa prospecção.

A busca de anterioridade sendo utilizada de forma introdutória em pesquisas de dados, é tratada como fonte de informações, para proteção de propriedade industrial e inovações de serviços, produtos e métodos de pesquisa, sendo influenciado pelos registros apresentados durante a busca e análise do mesmo (QUINTELLA; TORRES, 2011).

Os dados levantados em uma prospecção são referentes aos registros elaborados seguindo os parâmetros de busca, em relação ao registro de marcas, é recomendado analisar os dados separadamente pelos serviços prestados por

determinada marca, o (INPI) Instituto de Nacional da Propriedade Industrial, é responsável pelos registros e análises de marca, logo, proporciona uma gama de resultados fomentando assim uma boa quantidade de dados, influenciando no número de registros (INPI-GERAL, 2017).

Segundo Russo et al., 2012 os métodos de busca auxiliam na elaboração de um bom registro, isso por que o método e as palavras utilizadas como fonte de busca ficam a critério do pesquisador, tornando a busca mais fácil, em geral beneficiando de forma segura o registro de uma inovação ou algo semelhante.

Em relação aos registros já existentes, significa que a marca relacionada pode existir, com tudo a busca de anterioridade serve como antecipação dos acessos aos registros, apontando o que possa existir ou o que já esteja presente no mercado, dessa forma não poderá ser considerado como inovação seja para patenteamento ou registro de marca.

A necessidade de registro se dá a partir da elaboração do livro “Sabores da Caatinga: Recitas Inovadoras com Xerófitas” contendo receitas feitas pelo projeto “Sabores da Caatinga” onde participam bolsistas e voluntários do Núcleo de estudos em Agroecologia (NEA) Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba, Campus Picuí, onde é desenvolvido projetos sustentáveis para valorização do bioma caatinga que, por meio desse projeto enaltece visibilidade das Plantas da região e mostrando o potencial das receitas, transferindo assim a tecnologia empregadas tornando-as uma inovação.

Esse trabalho tem como objetivo viabilizar o registro de marca “sabores da caatinga”, utilizando-se do estudo prospectivo para antecipação dos meios de busca de anterioridade como método mais viável, de modo que não aja implicações que impeçam esse registro.

## **Metodologia**

A metodologia utilizada não se diferencia de qualquer busca de anterioridade, utilizando assim os buscadores mais simples até os mais complexos acompanhando uma escala de pesquisa dividida em duas formas, a primeira é a busca por palavras-chaves sendo elas as mesmas existentes no artigo de busca de anterioridade, utilizando os buscadores: Periódico Capes, Google Acadêmico e SciELO, a segunda forma de busca é por registro de marca, logo, as ferramentas utilizadas são:

Patentinspiration, Google Patents e INPI, influenciando nas pesquisas e na elaboração do registro.

Em seguida os resultados foram contabilizados e registrados em tabelas divididas de modo simples contendo as palavras-chaves e os respectivos buscadores, da mesma forma trata-se da busca por marca, nesse caso mais elaborada, tendo em vista os parâmetros de busca e a sua importância, é possível levar em consideração os registros já existentes sendo contabilizados e registrados em tabelas do mesmo modo, logo após essas etapas a marca estará apta ou não para prosseguir pelo pedido de registro de marca.

### Resultados e Discussão

Os resultados foram representados dessa maneira: No buscador Periódico Capes: a palavra inovação 01 resultado, Agroecologia e Prospecção nenhum resultado e em produção obtiveram 07 resultados, em Google Acadêmico, inovação 06, Agroecologia 02, Prospecção 231 e produção 209, e no último buscador SciELO, Inovação 56, Agroecologia e Prospecção nenhum resultado foi encontrado e Produção foram encontrados 14 trabalhos, logo, uma vez que, as palavras utilizadas são relacionadas indiretamente.

**TABELA-1 BUSCA POR PALAVRA-CHAVE**

<b>PALAVRAS-CHAVE</b>	<b>PERIÓDICO CAPES</b>	<b>GOOGLE ACADEMICO</b>	<b>SciELO</b>
<b>Inovação AND Agroecologia</b>	01	06	56
<b>Agroecologia AND Prospecção</b>	0	02	0
<b>Prospecção AND Produção</b>	0	231	0
<b>Produção AND Inovação</b>	07	209	14

FONTE: Periódico capes; Google Acadêmico; SciELO.

A tabela acima demonstra e contabiliza os resultados encontrados utilizando as palavras-chaves, de modo que, todas as palavras fossem utilizadas nas buscas e em todos os buscadores representados cada um por sua diretriz e data correspondendo um período de análise podendo haver influência por meio da busca em relação as palavras chaves.

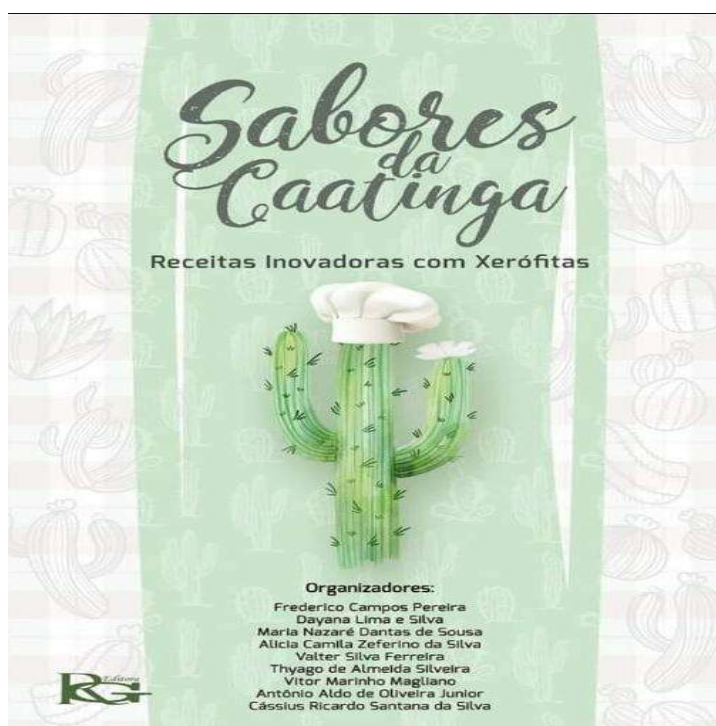
**TABELA -2 BUSCA POR MARCA**

<b>PLATAFORMAS</b>	<b>SABORES DA CAATINGA</b>
<b>INPI</b>	0
<b>Patentinspiration</b>	0
<b>Google Patents</b>	0

Fonte: INPI, Patentinspiration, Google Patents

Por meio da base onde à busca de anterioridade apresentada nos resultados, facilita o objetivo de registrar a marca, tendo em vista que, nenhum resultado foi encontrado igual ou semelhante a nomenclatura da possível marca, viabilizando o processo de registro, segundo as diretrizes e normas dos órgãos responsáveis por esses procedimentos, facilitando a proteção da marca e registrando a funcionalidade do projeto, uma vez tendo a sua idealização transferida para inovação tecnológica com marca reconhecida após o registro.

A idealização da nomenclatura utilizada nas buscas não sofreu influência, desse modo é caracterizada como uma forma inovadora tendo sua base na elaboração do livro “Sabores da Caatinga: Recitas Inovadoras com Xerófitas”.



Fonte: Sabores da Caatinga: Receitas Inovadoras com Xerófitas RG Editora: 2019.

**FIGURA-1 Capa do Livro Sabores da Caatinga: Recitas Inovadoras com Xerófitas**



Autor: Emanuel Dalverne Silva de Macedo.

**Figura-2 Logomarca Sabores da Caatinga**

### **Conclusão**

Conclui-se que, o registro da marca “Sabores da Caatinga” pode ser elaborado devido os registros na busca de anterioridade não apresentarem resultados semelhantes com a utilização da nomenclatura proposta, desse modo favorece a tecnologia empregada sendo utilizada para o possível registro, valorizando também os meios aplicados para realização do processo de registro de marca no Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI), de modo que, seja analisado nos processos legais de registro de marca vindo a estabelecer a construção e proteção no mercado gastronômico, valorizando o trabalho elaborado pelo projeto e alavancando os produtos por essa marca fornecidos.

## Referencias

ALICE – Sistema de Análise de Informações de Comércio Exterior (Alice Web) [2017]. Disponível em: <<http://aliceweb.mdic.gov.br>>. Acesso em: 10. mar. 2019.

PERIÓDICO CAPES, Buscar Periódicos. Disponível em: <<http://www.periodicos.capes.gov.br>> Acesso em: 10.mar. 2019.

SCIENTIFIC ELECTRONIC LIBRARY ONLINE, Buscar Artigo. SciELO Disponível em: <<http://www.scielo.org>> SciELO, Acesso em: 10. mar. 2019.

INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL, Disponível em: <<https://gru.inpi.gov.br>> Manual de Marcas INPI. Acesso em: 10. mar. 2019.

GOOGLE PATENTS, Busca por Registro de Marca. Disponível em: <<https://patents.google.com>>, Acesso em: 10. mar. 2019.

GOOGLE ACADÊMICO, Busca por Periódicos Disponível em: <<https://scholar.google.com.br>>, Acesso em: 10. mar.2019.

INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL, Pedido de Registro de Marca. Disponível em: <[https://gru.inpi.gov.br/pePI/jsp/marcas/Pesquisa\\_num\\_processo.jsp](https://gru.inpi.gov.br/pePI/jsp/marcas/Pesquisa_num_processo.jsp)> Acesso em: 10. mar. 2019.

Prospecção tecnológica [Recurso eletrônico on-line] / organizadora Núbia Moura Ribeiro. – Salvador (BA) : IFBA, 2018. 194 p. , graf. , figs. , tabs. – (PROFNIT, Prospecção tecnológica; V.1) Disponível em: <<http://www.profnit.org.br/pt/livros-profnit>> Acesso em 09. mar. 2019.

PATENTINSPIRATION, Pedido de Registros de Marca. Disponível em: <<https://app.patentinspiration.com>>, Acesso em: 10.mar. 2019.

PEREIRA {et. al.} organizadores Sabores da Caatinga: Recitas Inovadoras com Xerófitas. Campina Grande/PB. Rg Editora: 2019 ISBN: 978-85-94349-09-5.



QUINTELLA, C. M.; TORRES, E. A. Gestão e Comercialização de Tecnologia. Capacitação de Inovação Tecnológica para Empresários. 1. ed. Aracaju, SE: Editora da UFS, 2011. v. 1, p. 225-242.

RUSSO, S. L. et al. Propriedade Intelectual. In: RUSSO, Suzana, Leitão; SILVA, Gabriel Francisco da; NUNES, Maria Augusta Silveira Neto. (Org.) Propriedade Intelectual. 2 ed.São.

SCIENTIFIC ELECTRONIC LIBRARY ONLINE, Buscar Artigo. SciELO. Disponível em: <<http://www.scielo.org>> SciELO, Acesso em: 10. mar. 2019.

## 6.2. Pedido de registro da marca Sabores da Caatinga

Como segundo produto deste TCC tem-se o encaminhamento do pedido de registro da marca “Sabores da Caatinga” de apresentação mista, natureza de produto e/ou serviço, incluída classe NCL(11) 42 referente a pesquisas agropecuárias. Tal pedido foi protocolado junto ao INPI em 22/10/2020, conforme informações abaixo:



### Pedido de Registro de Marca de Produto e/ou Serviço de Livre Preenchimento (Mista)

Número do Processo: 921111169

#### Dados Gerais

Nome: VÍTOR MARINHO MAGLIANO  
CPF/CNPJ/Número INPI: 01403033404  
Endereço: Rua Vigário Calixto, 1450, Ap. G002  
Cidade: [REDACTED]  
Estado: [REDACTED]  
CEP: [REDACTED]  
País: [REDACTED]  
Natureza Jurídica: [REDACTED]  
e-mail: vitormarinho.adm@gmail.com

#### Dados do(s) requerente(s)

Nome: VÍTOR MARINHO MAGLIANO  
CPF/CNPJ/Número INPI: 01403033404  
Endereço: Rua Vigário Calixto, 1450, Ap. G002  
Cidade: [REDACTED]  
Estado: [REDACTED]  
CEP: [REDACTED]  
País: [REDACTED]  
Natureza Jurídica: [REDACTED]  
e-mail: vitormarinho.adm@gmail.com

#### Dados da Marca

Apresentação: Mista  
Natureza: Produto e/ou serviço  
Elemento Nominativo: Sabores da Caatinga  
Marca possui elementos em idioma estrangeiro? Não

## Imagem Digital da Marca



A eventual deformação desta imagem, com relação à constante do arquivo originalmente anexado, terá sido resultado da necessária adequação aos padrões requisitados para a publicação da marca na RPI. Assim, a imagem ao lado corresponde ao sinal que efetivamente será objeto de exame e publicação, ressalvada a hipótese de substituição da referida imagem decorrente de exigência formal.

## Especificação de produtos e serviços – Livre preenchimento

Classe escolhida - NCL(11) 42

Especificação pré-aprovada:

- Pesquisas agropecuárias

## Declaração de Atividade

- Em cumprimento ao disposto no art. 128 da Lei 9279/96, o(s) requerente(s) do presente pedido declara(m), sob as penas da Lei, que exerce(m) efetiva e licitamente atividade compatível com os produtos ou serviços reivindicados, de modo direto ou através de empresas controladas direta ou indiretamente.

## Classificação dos Elementos Figurativos da Marca - CFE(4), segundo a Classificação de Viena

Categoria	Divisão	Seção	Descrição
5	11	18	Cactos com espinhos
5	11	19	Cactos
9	7	19	Chapéu de cozinheiro

Página 2 de 3

- Declaro, sob as penas da lei, que todas as informações prestadas neste formulário são verdadeiras.

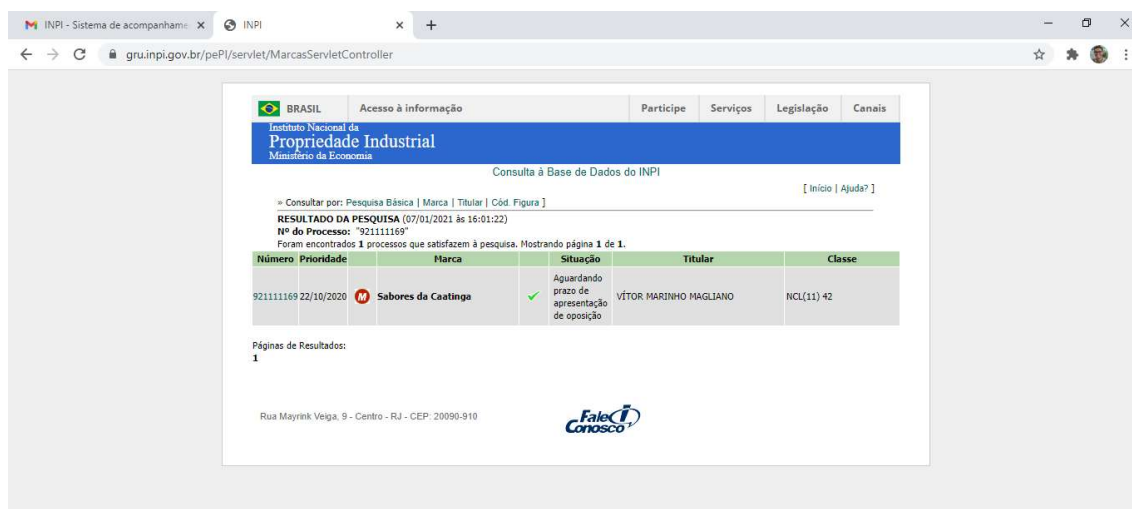
## Obrigado por acessar o e-Marcas.

A partir de agora, o número 92111169 identificará o seu pedido junto ao INPI. Contudo, a aceitação do pedido está condicionada à confirmação do pagamento da respectiva GRU (Guia de Recolhimento da União), que deverá ter sido efetuado previamente ao envio deste formulário eletrônico, bem como ao cumprimento satisfatório de eventual exigência formal, (prevista no art. 157 da Lei 9.279/96), em até cinco dias contados do primeiro dia útil após a publicação da referida exigência na RPI (disponível em formato .pdf no portal [www.inpi.gov.br](http://www.inpi.gov.br)), sob pena do presente pedido vir a ser considerado inexistente.

**e-MARCAS** Este pedido foi enviado pelo sistema e-Marcas (Versão 4) em 22/10/2020 às 20:02

Página 3 de 3

Atualmente, o pedido de registro de marca aguarda o término do prazo de apresentação de oposição, como é exposto em captura de tela do INPI, em busca realizada pelo número do processo:



### 6.3. Organização e publicação do Livro Sabores da Caatinga – Receitas inovadoras com Xerófitas

Não obstante a utilização de outros meios, principalmente virtuais, a publicação do livro Sabores da Caatinga vem atender de forma muito direta os seguintes itens:

- Adequar o meio de comunicação, um livro impresso, ao público alvo receptor dessas informações, que em sua grande maioria ainda não dispõe de acesso a informações digitais;
- Munir os pesquisadores do Projeto Sabores da Caatinga e outros envolvidos de materiais didáticos e de divulgação dos resultados da pesquisa;
- Assegurar os direitos de Propriedade Intelectual das 50 receitas gastronômicas oriundas do Projeto Sabores da Caatinga, principal objetivo deste trabalho e
- Valorizar essas receitas inovadoras, pois a publicação de um livros com elas, gera um status, de forma oficial e documental para todos aqueles que as recebem.

Isto posto, segue a apresentação escrito pelo professor Frederico Campos Pereira, e um sumário resumido do Livro “Sabores da Caatinga – Receita inovadoras com Xerófitas” e como documento anexo a este trabalho, uma cópia na íntegra do mesmo.

### 6.3.1. Sabores da Caatinga – Receitas inovadoras com Xerófitas

#### 2º Produto de Trabalho de Conclusão de Curso – Material didático para fora do PROFNIT

- **Título:** Sabores da Caatinga – Receitas Inovadoras com Xerófitas
- **Apresentação:** O presente livro “Sabores da Caatinga: Receitas Inovadoras com Xerófitas” tem em si o caráter inovador em toda a sua construção e concepção. Não é à toa que dezenas de pessoas envolvidas, entre alunos, Professores e curiosos, que aqui colaboraram, fizeram questão de enaltecer o bioma Caatinga inserindo suas mais exóticas espécies na composição das receitas e dos pratos que esse livro contém.

Vivenciamos hoje, um verdadeiro empobrecimento da diversidade alimentar que tornou-se um monopólio gastronômico gerenciado e ditado pelas grandes corporações e a indústria do *fast food*. Arelado a isso, temos a erosão genética, conceituada como a perda de diversidade genética, entre e dentro das populações ao longo do tempo, diminuindo a quantidade de espécies, principalmente as comestíveis, devido à intervenção humana ou de mudanças climáticas que vem afetando áreas de produção de alimentos. Sendo de extrema importância para a resolução desses problemas, a pesquisa científica, os cursos de extensão e os projetos de pesquisa nas mais diversas áreas do conhecimento, dentro das Instituições de Pesquisa Científica e Tecnológica (ICTs).

Na carona e no modismo, porém consciente de que temos que ter um olhar crítico para a Insegurança Alimentar que nos rodeia, criamos o neologismo PANCX's (Plantas Alimentícias Não Convencionais Xerófilas) para justamente enfatizar que esse grupo específico de plantas adaptadas às condições de xeromorfismos ambientais podem também servir de fonte de nutrientes sempre agregando sabor. Além de enquadrar-se em apelos nutracêuticos ou funcionais como alimentos de fato diferenciados.

Quando inserimos a inovação nesse contexto, nos valem dos conceitos que o tema exige e percorremos passo a passo os caminhos de prospectar pesquisas e experiências já existentes nesse ramo usando as ferramentas adequadas e exigidas pelo o INPI, por exemplo. Desde a busca de anterioridade até o início do processo de um registro patentário. A forma simples da busca de anterioridade confirma o grau de inovação deste método, utilizando as plantas xerófilas em receitas culinárias já existentes, contemplando a metodologia da inovação e

aplicação dessas espécies na gastronomia, fez-se necessário passar pelo processo de prospecção e busca de anterioridade.

Assim, as buscas foram realizadas nas plataformas de busca e análise de patentes relacionadas a registros já existentes, contribuindo ainda mais para a confirmação da inovação das receitas incluindo plantas alimentícias não convencionais xerófilas, sendo considerada uma forma de inovação e confirmando assim pela busca de anterioridade, desse modo a articulação das receitas promove um novo método culinário ainda pouco conhecido e registrado, como foi comprovado nas buscas relacionadas diretamente com as receitas produzidas neste livro.

De forma simples e clara as receitas foram prospectadas uma a uma analisando-se nessa prospecção o preparo da mesma, o produto envolvido e como ele pode ser considerado uma inovação, no caso das plantas utilizadas são prospectadas como introdução ao trabalho e proteção da ideia em geral, uma vez que, não foram encontrados registros de patentes e citações relacionadas a utilização dessas espécies na gastronomia e nas receitas já existentes, influenciando assim a elaboração de futuros registros para a propriedade das receitas.

Enfim transformar essa brincadeira, que começou lá atrás nos idos de 2012 com o início dos trabalhos do Núcleo de Estudos em Agroecologia (NEA), do Instituto Federal da Paraíba (IFPB) campus Picuí, em realidade foi muito desafiador, pois as necessidades de se embrenhar nas pesquisas aconteciam mediante as vitórias no campo da colonização de áreas degradadas de nossa vasta Caatinga e depois com o aparecimento dos frutos das espécies ali plantadas com esse viés e com a produção de biomassa verde e o seu respectivo acúmulo de água em seu interior.

A união do útil ao agradável e saboroso aconteceu com a criação do Projeto “Sabores da Caatinga” que passou a utilizar a produção das espécies plantadas nessas áreas degradadas em receitas criativas e inovadoras que vocês podem apreciar e reproduzir quando iniciarem a degustação desse livro que tem a missão de apontar saídas estratégicas para a valorização do bioma Caatinga, sempre enfatizando o viés ecológico da preservação ambiental e do desenvolvimento sustentável do nosso Semiárido Brasileiro.

O importante é não ter pressa na degustação desse livro, trate-o com a leveza e a filosofia de um *slow food*, senão de nada adiantou. Eita, agora deu fome! Apropriem-se de nossas receitas e inventem as suas! Que nossos deliciosos verbos sirvam de alimento para a alma dos leitores.

- **Sumário resumido:**
  - Prefácio
  - Apresentação

- CAPÍTULO 1
    - O Bioma Caatinga e suas Plantas Alimentícias
  - CAPÍTULO 2
    - Importância Nutricional das Cactáceas
  - CAPÍTULO 3
    - O Projeto Sabores da Caatinga
  - CAPÍTULO 4
    - Receitas Inovadoras
    - PRATOS SALGADOS
    - BEBIDAS (sucos da caatinga)
    - DRINKS DA CAATINGA
    - DOCES E SOBREMESAS
  - CAPÍTULO 5
    - Inovação em Receitas Originais
  - Referências Bibliográficas
- 
- **Organizadores:** Frederico Campos Pereira | Cássius Ricardo Santana da Silva | Vítor Marinho Magliano
  
  - **Colaboradores:** Dayana Lima e Silva | Maria Nazaré Dantas de Souza | Alicia Camila Zeferino da Silva | Valter Silva Ferreira | Thyago de Almeida Silveira | Antônio Aldo de Oliveira Junior
  
  - **Editora:** RG Editora
  
  - **ISBN:** 978-85-94349-09-5

## 7. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Dos quatro objetivos específicos propostos por este trabalho, pode-se concluir que foram entregues em sua totalidade, porém o último: a demonstração da proteção e valorização das receitas gastronômicas oriundas do Projeto Sabores da Caatinga, teve sua amplitude e quantidade de vezes aplicadas reduzidas, drasticamente, devido o atual cenário pandêmico, instalado, no Brasil, desde o primeiro trimestre do ano de 2020.

Entretanto, ainda no ano de 2019 um dos instrumentos de PI gerados por este TCC foi amplamente divulgado, com o principal interesse de levar a cultura gastronômica e as receitas inovadoras desenvolvidas no projeto de pesquisa ao público. De forma cronológica, temos o lançamento do livro, degustações e oficinas práticas na reitoria do IFPB, assim como, em outros 3 campi paraibanos: Areia, Pedras de Fogo e Picuí, elenca-se ainda, a participação na Feira de Exposições Tecnológicas EXPOTEC, no Congresso Brasileiro de Agroecologia e no 3º Simpósio de Pesquisa, Inovação e Pós-Graduação do IFPB (SIMPIF). Tendo como ponto alto, já no ano de 2020, um pouco antes do início da pandemia e conseqüente paralisação de muitas atividades presenciais, a participação do professor Thyago Silveira na emissora de televisão Band, realizando a divulgação do livro e a preparação, ao vivo, de umas das receitas gastronômicas. Todas essas ações estão disponíveis nas redes sociais do NEA Picuí no *Facebook* e no *Instagram* do Sabores da Caatinga.

Neste momento final do trabalho, cabe fazer uma retrospectiva da importância do referencial teórico aqui exposto, perpassando pela conceituação de Política Pública até as definições de Propriedade Intelectual, que levaram ao entendimento da origem de todo este estudo, conseqüentemente, os projetos que foram desenvolvidos a partir do NEA Picuí, logo depois o levantamento de hipóteses, estruturadas ou não, desenvolvidas dentro das disciplinas do Mestrado PROFNIT, com vistas a solucionar o problema, até então existente: Como assegurar os direitos de PI e a valorização das 50 receitas gastronômicas oriundas do Projeto Sabores da Caatinga? Como resposta, tem-se a apresentação de dois instrumentos de Propriedade Intelectual que solucionam esse problema, e servirão para a boa continuidade e valorização do Projeto Sabores da Caatinga, mas que também poderá servir de base para estudos e pesquisas futuras sobre o tema em questão, pois ainda são poucas as bibliografias publicadas, como também o arcabouço legal jurídico brasileiro para proteção de receitas gastronômicas.

Isto posto, cabe dizer que escrever as considerações finais deste trabalho é muito bom, pois deixa um sabor, literal, de dever cumprido, mas também de quero mais!!!!

## 8. REFERÊNCIAS

ASSEMBLÉIA LEGISLATIVA DA PARAÍBA. **Picuí recebe menção honrosa da ONU por manejo sustentável dos resíduos sólidos**. Assessoria de Imprensa – Parlamento PB. João Pessoa, 2018. Disponível em: <<https://parlamentopb.com.br/picui-recebe-mencao-honrosa-da-onu-por-manejo-sustentavel-dos-residuos-solidos/>>. Acesso em: 08 jan. 2021.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE BARES E RESTAURANTES. **Saiba como empresários do setor protegem receitas gastronômicas de sucesso**. Belo Horizonte: ABRASEL, 2019. Disponível em: <<https://abrasel.com.br/noticias/noticias/saiba-como-empresarios-do-setor-protegem-receitas-gastronomicas-de-sucesso/>>. Acesso em: 08 jan. 2021.

BASSAND, Michel. **Cultura y regiones de Europa**. Barcelona: Diputació de Barcelona, 1992.

BOFF, Salete Oro; PIMENTEL, Luiz Otávio. O. **Propriedade do Conhecimento Científico e Tecnológico**. Tradução da conferência apresentada no Congresso Hacia um Instrumento Regional Interamericano sobre La bioetica: Experiencias e Expectativas, na Universidade Nacional Autônoma do México, Cidade do México, em 06.09.2007.

BRASIL, Decreto nº 7.794, de 20 de agosto de 2012. **Institui a Política Nacional de Agroecologia e Produção Orgânica**: seção 1, Brasília, DF, ano 162, p. 4, 21 ago. 2012.

CHAVES, Daniel. **Campus Picuí é contemplado com recursos para criação de núcleo de estudo em Agroecologia**. Assessoria de Imprensa do IFPB. Picuí, 2011. Disponível em: <<http://editor.ifpb.edu.br/campi/picui/noticias/campus-picui-e-contemplado-com-recursos-para-criacao-de-nucleo-de-estudos-em-agroecologia>>. Acesso em: 08 jan. 2021.

FOOD SERVICE NEWS. **Abrasel lança o INPI gastronômico**. Redação FSN, 2014. Versão *online*. Disponível em: <<https://www.foodservicenews.com.br/abrasel-lanca-inpi-gastronomico/>>. Acesso em: 08 jan. 2021.



INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL. **Expressão criativa: uma introdução ao direito de autor e aos direitos conexos para pequenas e médias empresas.** Rio de Janeiro: INPI, 2013.

INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL. **Pedido de Registro de Marca de Produto e/ou Serviço de Livre Preenchimento (Mista) – N° do Processo: "921111169"**. Rio de Janeiro, 2021.

INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL. **RESULTADO DA PESQUISA – N° do Processo: "921111169"**. Rio de Janeiro, 2021. Disponível em: <<https://gru.inpi.gov.br/pePI/servlet/MarcasServletController>>. Acesso em: 18 jan. 2021.

JUNGMANN, Diana de Mello. **A caminho da Inovação: proteção e negócios com bens de Propriedade Intelectual: guia para o empresário.** Brasília: IEL, 2010.

MAUÉS, Adriana Araújo; GOMES, Rossana Alves de O. Simão; FREY, Irineu Afonso. **RECEITAS CULINÁRIAS: Uma abordagem sobre a proteção intelectual na gastronomia.** International Symposium on Technological Innovation. Sergipe, 2018. Disponível em: <<http://www.api.org.br/conferences/index.php/ISTI2018/ISTI2018/paper/viewFile/651/368>>. Acesso em: 08 jan. 2021.

MÉNY, Yves e THOENIG, Jean-Claude. **Politiques Publiques.** Paris: Presses Universitaires France, 1989.

PEREIRA, Frederico Campos Pereira; SILVA, Dayana Lima e; SOUSA, Maria Nazaré Dantas de; SILVA, Alicia Camila Zeferino da; FERREIRA, Valter Silva; SILVEIRA, Thyago de Almeida; MAGLIANO, Vítor Marinho; JÚNIOR, Antônio Aldo de Oliveira; SILVA, Cássius Ricardo Santana. **SABORES DA CAATINGA: Receitas Inovadoras com Xerófitas.** Campina Grande: RG Editora, 2019. ISBN 978-85-94349-09-5.

WORLD INTELLECTUAL PROPERTY ORGANIZATION. **What is Intellectual Property?** Genebra – Suíça, 2020. Disponível em: <[https://www.wipo.int/edocs/pubdocs/en/wipo\\_pub\\_450\\_2020.pdf](https://www.wipo.int/edocs/pubdocs/en/wipo_pub_450_2020.pdf)>. Acesso em 08 jan. 2021.