



Universidade Estadual de Maringá
Centro de Ciências da Saúde
Programa de Pós-Graduação em Ciência de Alimentos

PROGRAMA DA DISCIPLINA

Código e nome da disciplina: Inovação Tecnológica na Área de Alimentos

Créditos			Carga Horária Total: 15
Total 01	Práticos	Teóricos 01	
Professora Responsável: Graciette Matioli			
Departamento: Departamento de Farmácia			
Observação:			

EMENTA: Compreender e desenvolver mecanismos operacionais capazes de viabilizar a transformação de resultados científicos promissores em resultados econômicos efetivos com impacto social.

PROGRAMA:

1. Inovação Tecnológica (Lei da Política de Inovação, Incubadoras, Start-up)
2. Propriedade Intelectual: Patentes de Invenção
3. Transferência de Tecnologia e/ou Conhecimentos Gerado na Ciência Alimentos
4. Prospecção Tecnológica
5. Empreendedorismo e Negócios (Franquias, Licenciamento, Ponto de Venda)
6. Transformação da Pesquisa Científica em Invenção Tecnológica na área de Alimentos (Desenvolvimento de produtos, processos e equipamentos)

BIBLIOGRAFIA:

- BRASIL. Lei nº 10.973, de 2 de dezembro de 2004. Dispõe sobre incentivos à inovação e à pesquisa científica e tecnológica no ambiente produtivo e dá outras providências. Diário Oficial da União: Brasília, DF, 3 dez. 2004. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2004/lei/110.973.htm. BRASIL. Decreto nº 9.283, de 7 de fevereiro de 2018. Regulamenta a Lei nº 10.973, de 2 de dezembro de 2004, e a Lei nº 13.243, de 11 de janeiro de 2016, estabelecendo medidas de incentivo à inovação e à pesquisa científica e tecnológica no ambiente produtivo. Diário Oficial da União: Brasília, DF, 8 fev. 2018. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2015-2018/2018/decreto/d9283.htm. UFOPA CONSELHO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO CIENTÍFICO E TECNOLÓGICO (CNPq). Resolução Normativa nº 034/2014: Propriedade Intelectual. Estabelece critérios e padroniza o acesso às informações geradas a partir de projetos fomentados pelo CNPq, além de definir os direitos sobre criações intelectuais resultantes de pesquisas apoiadas. Brasília, DF, 2014. Disponível em: <https://www.gov.br/cnpq/pt-br/acesso-a-informacao/acoes-e-programas/servicos/RN0342014.pdf>. SPOLIDORO, R. As incubadoras de empresas na sociedade do conhecimento. Mimeo, 1996. INTERFARMA. Guia prático para inovação farmacêutica: da bancada ao mercado. São Paulo: Interfarma, 2013. 78 p. Disponível em: <http://www.biominas.org.br/download.php>. BASTOS, V. D. Inovação farmacêutica: padrão setorial e perspectivas para o caso brasileiro. BNDES Setorial, Rio de Janeiro, n. 22, p. 271-296, set. 2005. Disponível em:

https://web.bndes.gov.br/bib/jspui/bitstream/1408/2326/1/BS%202022%20Inova%C3%A7%C3%A3o%20farmac%C3%AAutica_P.pdf

Critério de avaliação:

1ª nota: será atribuída a uma nota referente à participação dos alunos em sala de aula, valendo de 0,0 (zero) a 10,0 (dez) e peso 1.

2ª nota: será atribuída a um relatório, valendo de 0,0 (zero) a 10,0 (dez) e peso 1.

Nota média final: será a média aritmética simples das duas avaliações.