



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E**  
**TECNOLOGIA DA PARAÍBA - CAMPUS CAMPINA GRANDE**



**Convite:** Defesa de Trabalho de Conclusão de Curso do Mestrado PROFNIT - Mestrado Profissional em Propriedade Intelectual e Transferência de Tecnologia para Inovação

**Aluno:** Vítor Marinho Magliano

**Orientador:** DSc. Frederico Campos Pereira

**Título:** Proteção da Propriedade Intelectual de receitas gastronômicas oriundas do Projeto Sabores da Caatinga

**Data:** 29 de janeiro de 2021

**Hora/Local:** 15:00 / Virtual

**Link de sala virtual de apresentação:** Por motivos de segurança, será disponibilizado a partir das 11:00 da data da defesa.

**BANCA EXAMINADORA:**

- **Orientador:** DSc. Frederico Campos Pereira - IFPB  
Link do Lattes: <http://lattes.cnpq.br/4661298979796861>
- **PROFNIT externo:** DSc. Tatiane Luciano Balliano – UFAL.  
Link do Lattes: <http://lattes.cnpq.br/6891155976666166>
- **PROFNIT interno:** DSc. Antônio José Ferreira Gadelha - IFPB  
Link do Lattes: <http://lattes.cnpq.br/1057384993772539>

## **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?

Sendo assim, 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 “Sabores da Caatinga” e o segundo, a publicação do livro “Sabores da Caatinga – Receitas inovadoras com Xerófitas”.

Através de seis capítulos, perpassando pelas conceituações necessárias, matérias e métodos utilizados, apresentação dos produtos, conclusão e referências, além de um documento anexo, este trabalho atingi seus objetivos e comprova a proteção da PI e a valorização do objeto de estudo.

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