



Utilidade da informação de patentes para promover a inovação e o bem-estar socio-económico

Elangi Botoy Ituku

São Tomé – 19 de Mayo 2014

Sumário

- Exemplos de promoção da inovação
- O sistema de patentes
- Onde encontrar informações sobre patentes?
- A informação de patentes e o desenvolvimento da inovação e do bem-estar socio-económico
- Conclusão

Exemplos de promoção da inovação: - iluminação



- ferramentas agrícolas: Enxada



(seguinte)



(seguinte)





-transporte fluvial



(seguinte)



(seguinte)



-telefonos celulares

1. celulares utilizados em 1980



2. celulares utilizados em 1990



3. Apple iPhone: moderno e sofisticado

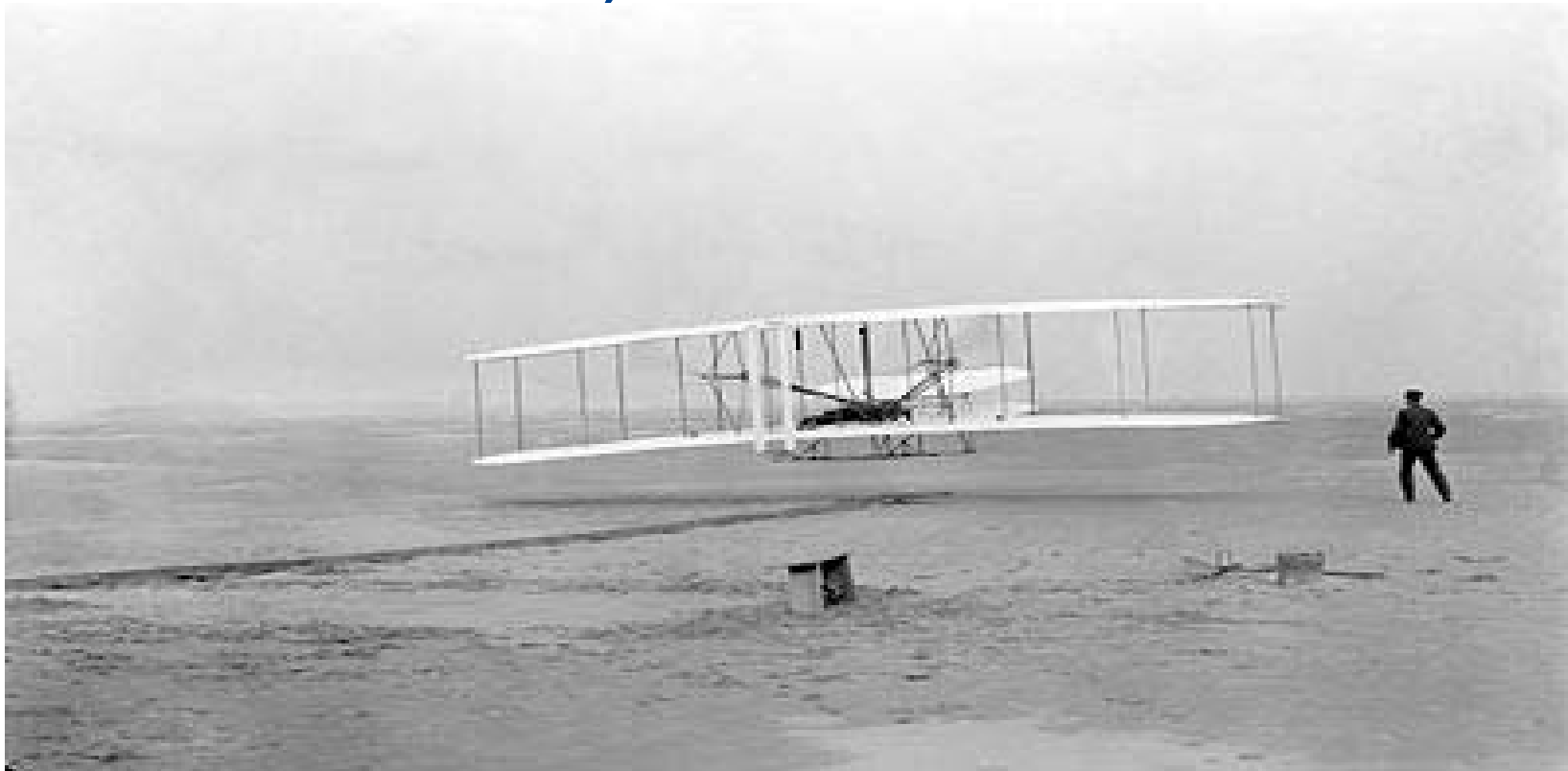


Apple iPhone, Janeiro 2007

Inclui diversas funções (câmara, telefone, agenda, música, calculadora, etc.)

-aeronaves

1. *Flyer*, a primeira aeronave dos irmãos Wright (Dezembro de 1903, voo de *59 minutos*)



2. *Spirit of St. Louis* (aeroplano de Charles Lindbergh, 1927: 33 horas e 30 minutos de Nova York a Paris)



3. Airbus A380 (primeiro voo em abril de 2005, 7 horas de Paris a Nova York)



- A inovação é o motor que impulsiona a economia de um país, região ou continente, um grande gerador de postos de trabalho (ver o Plano Nacional de Propriedade Industrial)
- Inovação é a ponte entre um problema e uma solução numa determinada sociedade, portanto é crucial para o desenvolvimento tecnológico, económico, social, cultural (o Estado deve identificar os problemas e as necessidades reais da sociedade)
- A inovação é baseada em anteriores soluções técnicas e em posteriores desenvolvimentos (daí, a mobilização de importantes recursos humanos e financeiros)

O sistema de patentes

- Promove a inovação e o desenvolvimento económico através das suas duas funções :
 - **Proteção** de patentes: territorial (país ou região) e limitada no tempo (20 anos)
 - **Publicação** de patentes: global (sem limite no espaço), sem limite de tempo
 - Qualquer um pode aprender com a informação patenteada **em todo o mundo** para promover a inovação **no seu país**

Onde encontrar informações sobre patentes?

- Em bases de dados de patentes, gratuitas ou comerciais
- Em publicações científicas (a Literatura Não-Patente)
- Todas essas bases de dados estão geralmente disponíveis na internet

Bases de dados gratuitas (patentes): Internacional, Regional, Nacional

■ PATENTSCOPE



■ esp@cenet (IEP)



■ JPO IPDL (Japão)



■ USPTO PatFT/AppFT



(seguinte)

■ Korean IP Office (KIPO)



■ China Patent Office (SIPO)



■ Taiwan IP Office (TIPO)



■ ARIPO



■ OAPI



Bases de dados comerciais (patentes)

- Mais de 200 bases de dados comerciais estão listadas no site do Grupo de Usuários de Informação de Patentes (PIUG) em <http://www.piug.org/vendors.php>
- Em 17 de setembro de 2010, a OMPI lançou o ASPI (acesso à informação especializada de patentes para países em desenvolvimento), com seis empresas comerciais (veja abaixo)
- Elegibilidade :
 - Para os países menos desenvolvidos: o acesso é gratuito para todas as instituições (universidades, centros de pesquisa, etc.) (Grupo 1)
 - Para alguns países em desenvolvimento (Grupo 2): 1 100 francos suíços por ano, por base de dados e para cada instituição nacional: o instituto nacional de patentes, etc.)

(seguinte) ASPI: Parceiros da OMPI

■ LexisNexis (TotalPatent)



■ Minesoft (Patbase)



■ ProQuest (Proquest Dialog)



■ Questel (Orbit.com)



■ Thomson Reuters (Thomson Innovation)



■ World Intellectual Property Search (WIPS Global)



Bases de dados de publicações científicas: Programas das Nações Unidas

■ HINARI (OMS)



■ AGORA (ONUAA)



■ OARE (PNUMA)



■ ARDI (OMPI)




aRD*i*

ACCESS TO RESEARCH FOR DEVELOPMENT AND INNOVATION

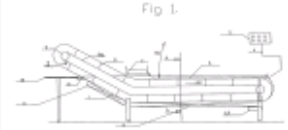
- Lançado em julho de 2009
- Coordenado pela OMPI e seus parceiros (atualmente 13 editoras e 202 revistas e jornais científicos de renome mundial)
- Importante para compreender a linguagem técnica das áreas de tecnologia (a lista de 202 revistas e jornais está disponível em <http://www.wipo.int/ardi>)
- Importante coleção que sirva de referência para o trabalho e publicações acadêmicas
- Acesso gratuito para os Países Menos Desenvolvidos (para todas as instituições nacionais) e de baixo custo para países em desenvolvimento (1000 dólares americanos)

A informação de patentes e o desenvolvimento da inovação e do bem-estar socio-económico

1. (WO2009066154) APPAREIL POUR SALER, FAIRE MARINER OU AJOUTER DES ADDITIFS À DE LA VIANDE, DU POISSON OU PRODUITS SIMILAIRES, ET SON PROCÉDÉ D'UTILISATION

Données bibliographiques PCT	Description	Revendications	Phase nationale	Notifications	Documents
Dernières données bibliographiques dont dispose le Bureau international					
					
N° de publication:	WO/2009/066154	N° de la demande internationale.:	PCT/IB2008/003134		
Date de publication:	28.05.2009	Date de dépôt international:	19.11.2008		
CIB:	A23B 4/02 (2006.01), A23B 4/26 (2006.01)				
Dépôts:	NOLSOE, Helgi [DK/DK]; (FO)				
Inventeurs:	NOLSOE, Helgi; (FO)				
Mandataire:	BUDE SCHOU A/S; Vester Søgade 10, DK-1601 Copenhagen V. (DK)				
Données relatives à la priorité:	PA 2007 01649 21.11.2007 DK				
Titre	(EN) APPARATUS FOR SALTING, PICKLING OR ADDING ADDITIVES TO MEAT, FISH OR SIMILAR PRODUCTS, AND A METHOD FOR USE THEREOF (FR) APPAREIL POUR SALER, FAIRE MARINER OU AJOUTER DES ADDITIFS À DE LA VIANDE, DU POISSON OU PRODUITS SIMILAIRES, ET SON PROCÉDÉ D'UTILISATION				

(seguinte)

Abrégé:	<p>(EN) An apparatus for salting, pickling or adding additives to meat, fish or the like, which comprises a tank containing a solution of treatment media to be introduced into the food products. The tank has an inlet opening and an outlet opening, through which chunks of meat or fish enter and leave the tank, respectively. The apparatus further comprises a conveying means suitable to continuously bring enclosed portions of meat or fish into the tank through the inlet and out of the tank through the outlet, while the portions are carried forward in a submerged state.</p> <p>(FR) L'invention porte un appareil pour saler, faire mariner ou ajouter des additifs à de la viande, du poisson ou analogue. L'appareil comporte un réservoir contenant une solution de milieu de traitement à introduire dans les produits alimentaires. Le réservoir est muni d'une ouverture d'entrée et d'une ouverture de sortie, par lesquelles de gros morceaux de viande ou de poisson respectivement entrent et sortent du réservoir. De plus, l'appareil comprend un moyen de transport approprié pour alimenter le réservoir de façon continue et immergée en parties confinées de viande ou de poisson.</p>	
États désignés:	<p>AE, AG, AL, AM, AO, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BH, BR, BW, BY, BZ, CA, CH, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DK, DM, DO, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, GT, HN, HR, HU, ID, IL, IN, IS, JP, KE, KG, KM, KN, KP, KR, KZ, LA, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LY, MA, MD, ME, MG, MK, MN, MW, MX, MY, MZ, NA, NG, NI, NO, NZ, OM, PG, PH, PL, PT, RO, RS, RU, SC, SD, SE, SG, SK, SL, SM, ST, SV, SY, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, ZA, ZM, ZW.</p> <p>African Regional Intellectual Property Org. (ARIPO) (BW, GH, GM, KE, LS, MW, MZ, NA, SD, SL, SZ, TZ, UG, ZM, ZW)</p> <p>Eurasian Patent Organization (EAPO) (AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM)</p> <p>European Patent Office (EPO) (AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IE, IS, IT, LT, LU, LV, MC, MT, NL, NO, PL, PT, RO, SE, SI, SK, TR)</p> <p>African Intellectual Property Organization (OAPI) (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, ML, MR, NE, SN, TD, TG).</p>	
Langue de publication:	English (EN)	
Langue de dépôt:	English (EN)	

(seguinte) Aparelho para salgar, marinar ou adicionar aditivos à carne, peixe ou produtos similares, e método de utilização

1. (WO2009066154) APPAREIL POUR SALER, FAIRE MARINER OU AJOUTER DES ADDITIFS À DE LA VIANDE, DU POISSON OU PRODUITS SIMILAIRES, ET SON PROCÉDÉ D'UTILISATION

Données bibliographiques PCT

Description

Revendications

Phase nationale

Notifications

Documents

Informations disponibles sur l'ouverture de la phase nationale([plus d'informations](#))

Office	Date d'entrée	Numéro national	Statut national
European Patent Office (EPO)	15.06.2010	2008851540	Published: 01.09.2010

uma armadilha de insetos

1. (WO2009040528) AN INSECT TRAP

PCT Biblio. Data


Description

Claims

National Phase

Notices

Documents

Latest bibliographic data on file with the International Bureau 

Pub. No.: WO/2009/040528 **International Application No.:** PCT/GB2008/003243

Publication Date: 02.04.2009 **International Filing Date:** 23.09.2008

Chapter 2 Demand Filed: 21.07.2009

IPC: *A01M 1/14* (2006.01)

Applicants: **BRANDENBURG (UK) LIMITED** [GB/GB]; 29 Navigation Drive Hurst Business Park Brierley Hill West Midlands DY5 1UT (GB) *(For All Designated States Except US).*

WILLCOX, John Cadman [GB/GB]; (GB) *(For US Only).*

WEAVER, John Maurice [GB/GB]; (GB) *(For US Only)*

Inventors: **WILLCOX, John Cadman;** (GB).

WEAVER, John Maurice; (GB)

Agent: **HARRISON GODDARD FOOTE;** 4th Floor, Merchant Exchange 17-19 Whitworth Street West Manchester M1 5WG (GB)

Priority Data: 11/860,516 24.09.2007 US

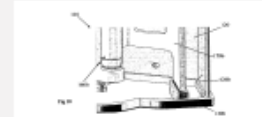
Title **(EN)** AN INSECT TRAP

(FR) PIÈGE À INSECTES

(seguinte)

Abstract:

(EN) The embodiments described and claimed herein relate to insect traps (10; 110; 210). One particular embodiment of the insect trap comprises a housing (12; 112; 212) which holds an insect attracting light source (60a; 60b; 160a; 160b), an insect immobilizing device (190), and a visible spectrum light source (80a; 80b; 180a; 180b). The housing at least partially conceals the insect attracting light source, the insect immobilizing device, and the visible spectrum light source from view and includes a channel (14a; 14b; 114a; 114b; 214a; 214b) into which insects can enter the housing and approach the insect immobilizing device and through which a graduated pattern of insect attracting light can be projected into an area desired to be free from insects. The light pattern emitted from the insect trap includes a diffused light component (77a; 77b) that is reflected off of a reflective surface (26a; 26b; 126a; 126b; 226a; 226b) and an intense light component (78a; 78b) that is transmitted through a light conduit (70a; 70b; 270a; 270b). The light conduit captures light from the insect attracting light source from a first end that is in close proximity to the insect attracting light source. A second end of the light conduit is disposed near the opening of the channel and is oriented in such a manner so as to transmit the insect attracting light source into the direction of the area desired to be free from insects.



(FR) La présente invention concerne des pièges à insectes (10; 110; 210). Une forme de réalisation particulière du piège à insectes comporte un logement (12; 112; 212) qui abrite une source lumineuse attirant les insectes (60a; 60b; 160a; 160b), un dispositif d'immobilisation des insectes (190), et une source de lumière à spectre visible (80a; 80b; 180a; 180b). Le logement cache au moins partiellement de la vue la source lumineuse attirant les insectes, le dispositif d'immobilisation des insectes, et la source de lumière à spectre visible et possède un passage (14a; 14b; 114a; 114b; 214a; 214b) par lequel les insectes peuvent pénétrer dans le logement et s'approcher du dispositif d'immobilisation des insectes et à travers lequel un motif gradué de lumière attirant les insectes peut être projeté dans une zone, de préférence, exempte d'insectes. Le motif lumineux émis par le piège à insectes inclut une composante de lumière diffusée (77a; 77b) qui se reflète sur une surface réfléchissante (26a; 26b; 126a; 126b; 226a; 226b) et une composante de lumière intense (78a; 78b) qui est transmise à travers un conduit de lumière (70a; 70b; 270a; 270b). Le conduit de lumière capture la lumière émanant de la source lumineuse attirant les insectes depuis une première extrémité qui est à proximité étroite de la source lumineuse attirant les insectes. Une seconde extrémité du conduit de lumière est disposée près de l'ouverture du passage et est orientée de manière à transmettre la lumière émanant de la source lumineuse attirant les insectes en direction de la zone, de préférence, exempte d'insectes.

(seguinte)

Designated States:

AE, AG, AL, AM, AO, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BH, BR, BW, BY, BZ, CA, CH, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DK, DM, DO, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, GT, HN, HR, HU, ID, IL, IN, IS, JP, KE, KG, KM, KN, KP, KR, KZ, LA, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LY, MA, MD, ME, MG, MK, MN, MW, MX, MY, MZ, NA, NG, NI, NO, NZ, OM, PG, PH, PL, PT, RO, RS, RU, SC, SD, SE, SG, SK, SL, SM, ST, SV, SY, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, ZA, ZM, ZW.

African Regional Intellectual Property Org. (ARIPO) (BW, GH, GM, KE, LS, MW, MZ, NA, SD, SL, SZ, TZ, UG, ZM, ZW)

Eurasian Patent Organization (EAPO) (AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM)

European Patent Office (EPO) (AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IE, IS, IT, LT, LU, LV, MC, MT, NL, NO, PL, PT, RO, SE, SI, SK, TR)

African Intellectual Property Organization (OAPI) (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, ML, MR, NE, SN, TD, TG).

Publication Language:

English (EN)

Filing Language:

English (EN)

(seguinte)

1. (WO2009040528) AN INSECT TRAP

PCT Biblio. Data Description Claims National Phase Notices Documents

Available information on National Phase entries([more information](#))

Office	Entry Date	National Number	National Status
Australia	26.03.2010	2008303371	Published: 22.04.2010
European Patent Office (EPO)	21.04.2010	2008806397	
Japan	18.03.2010	2010525444	
Republic of Korea	22.04.2010	1020107008785	Published: 02.09.2010
Malaysia	16.04.2010	PI 2010001045	

Método de produção de suco clarificado, suco embalado, etanol e açúcar derivados da cana-de-açúcar e respetivo sistema de produção

1. (WO2010109489) METHOD FOR PRODUCING CLARIFIED JUICE, PACKAGIBLE JUICE, ETHANOL AND SUGAR FROM SUGARCANE AND SYSTEM THEREOF

PCT Biblio. Data	Description	Claims	National Phase	Notices	Documents
Latest bibliographic data on file with the International Bureau					
<hr/>					
Pub. No.:	WO/2010/109489	International Application No.:	PCT/IN2010/000186		
Publication Date:	30.09.2010	International Filing Date:	25.03.2010		
IPC:	C13D 3/00 (2006.01), C13D 3/02 (2006.01)				
Applicants:	KULKARNI, Vishnukumar Mahadeo [(IN/IN); (IN). KULKARNI, Umesh Venkatesh [(IN/IN); (IN)				
Inventors:	KULKARNI, Vishnukumar Mahadeo; (IN). KULKARNI, Umesh Venkatesh; (IN)				
Priority Data:	733/MUM/2009 26.03.2009 IN				
Title	(EN) METHOD FOR PRODUCING CLARIFIED JUICE, PACKAGIBLE JUICE, ETHANOL AND SUGAR FROM SUGARCANE AND SYSTEM THEREOF (FR) PROCÉDÉ DE PRODUCTION D'UN JUS DE FRUIT CLARIFIÉ, D'UN JUS DE FRUIT POUVANT ÊTRE CONDITIONNÉ, D'ÉTHANOL ET DE SUCRE À PARTIR DE LA CANNE À SUCRE ET SYSTÈME ASSOCIÉ				

(seguinte)

Abstract: **(EN)** The present invention provides a method and system for manufacturing clarified juice from sugarcane without using sulfitation process and with less heating. The method comprises step of steps of: washing sugarcane with water comprising biocide before passing through cutter and shredders for removing mud and reducing microbial population; spraying biocide on the cut and prepared sugarcane to reduce the microbial activity; adding biocide while milling of the sugarcane or in juice collectors to have control over the microbial growth; filtering the juice to remove floating/suspended matters; heating the filtered juice at about 35-85 deg C; mixing one or more coagulating and flocculating agents for coagulation of suspended solids; and separating the coagulated solids to obtain clarified juice. This juice can be further treated to manufacture ethanol, juice for packaging having shelf life of about six months and sugar without using conventional sulfitation treatment.



(FR) Cette invention concerne un procédé et système de fabrication de jus de fruit clarifié à partir de canne à sucre sans recourir au procédé de sulfitation et avec un chauffage moindre. Le procédé consiste à laver la canne à sucre avec de l'eau comprenant un biocide avant de la découper et la broyer pour éliminer la terre et la population microbienne ; pulvériser le biocide sur les parties découpées et préparer la canne à sucre pour en réduire l'activité microbienne ; ajouter un biocide pendant le broyage de la canne à sucre ou dans les collecteurs de jus de fruit pour contrôler la croissance microbienne ; filtrer le jus de fruit pour éliminer les matières flottantes/en suspension ; chauffer le jus de fruit filtré à une température d'environ 35 à 85 °C ; mélanger un ou plusieurs agents de coagulation ou de floculation pour coaguler les solides en suspension ; et séparer les solides coagulés pour obtenir un jus de fruit clarifié. Ce jus de fruit peut ensuite être traité pour fabriquer de l'éthanol, du jus de fruit pouvant être conditionné et à durée de conservation d'environ six mois, et du sucre sans recourir au traitement classique de sulfitation.

(seguinte)

Designated States: AE, AG, AL, AM, AO, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BH, BR, BW, BY, BZ, CA, CH, CL, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DK, DM, DO, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, GT, HN, HR, HU, ID, IL, IN, IS, JP, KE, KG, KM, KN, KP, KR, KZ, LA, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LY, MA, MD, ME, MG, MK, MN, MW, MX, MY, MZ, NA, NG, NI, NO, NZ, OM, PE, PG, PH, PL, PT, RO, RS, RU, SC, SD, SE, SG, SK, SL, SM, ST, SV, SY, TH, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, ZA, ZM, ZW.
African Regional Intellectual Property Org. (ARIPO) (BW, GH, GM, KE, LR, LS, MW, MZ, NA, SD, SL, SZ, TZ, UG, ZM, ZW)
Eurasian Patent Organization (EAPO) (AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM)
European Patent Office (EPO) (AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IE, IS, IT, LT, LU, LV, MC, MK, MT, NL, NO, PL, PT, RO, SE, SI, SK, SM, TR)
African Intellectual Property Organization (OAPI) (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, ML, MR, NE, SN, TD, TG).

Publication Language: English (EN)

Filing Language: English (EN)

Conclusão

- Um país controla as informações de patentes quando as escolas técnicas e profissionais, universidades, ateliers, laboratórios e centros de pesquisa tornam-se capazes de reproduzir invenções como descrito nos documentos de patente (é a fase da **reprodução** ou **imitação** ; desta forma as informações sobre patentes facilitam o domínio dessa fase **mais rapidamente** do que a engenharia reversa)
- A fase de reprodução ou imitação permite então que o país passe para a próxima etapa: **inovação**; esta etapa, por sua vez leva à fase de **invenção** ou **criatividade**
- Um país não pode controlar os passos acima sem o seguinte: o Plano Nacional de Desenvolvimento da Propriedade Industrial, o desenvolvimento da educação, a proteção da iniciativa privada e mobilização de recursos financeiros pelo Estado e entidades privadas (bancos, empresas, etc.)

Muito obrigado pela vossa atenção!

Ituku.elangibotoy@wipo.int