



PORTFÓLIO DE
TECNOLOGIAS,
LABORATÓRIOS
EMPRESAS
E STARTUPS
DA UECE

Alimentação e Rações Balanceadas

Expediente

Hidelbrando dos Santos Soares
Reitor

Dárcio Ítalo Alves Teixeira
Vice-Reitor

Altemar da Costa Muniz
Chefe de Gabinete

Maria José Camelo Maciel
Pró-Reitora de Graduação

Ana Paula Ribeiro Rodrigues
Pró-Reitora de Pós-Graduação e Pesquisa

Maria Anezilany Gomes do Nascimento
Pró-Reitora de Extensão

Monica Duarte Cavaignac
Pró-Reitora de Políticas Estudantis

Fernando Antônio Alves dos Santos
Pró-Reitor de Administração

Paolo Giuseppe Lima de Araújo
Pró-Reitor de Planejamento e Desenvolvimento Institucional

Jerffeson Teixeira de Souza
Coordenador da AGIN

Maria Denise Fernandes Carvalho de Andrade
Vice-Coordenadora da AGIN

Cora Franklina do Carmo Furtado
Assessora de Empreendedorismo da AGIN

Mariana Chaves Antenor
Secretária Executiva da AGIN

Beatriz Ferreira Silva
Assistente Técnica em Propriedade Intelectual da AGIN

Leonardo Sampaio Rocha
Coordenador Executivo da INCUBAUECE

Juliana dos Santos Andrade
Gerente Operacional da INCUBAUECE

Jéssica Castelo Branco Fernandes
Analista de Comunicação da INCUBAUECE

Lucas do Nascimento Oliveira
Apoio Administrativo da INCUBAUECE

ÍNDICE

SOBRE NÓS

04

NOSSOS NÚMEROS

05

TECNOLOGIAS

06

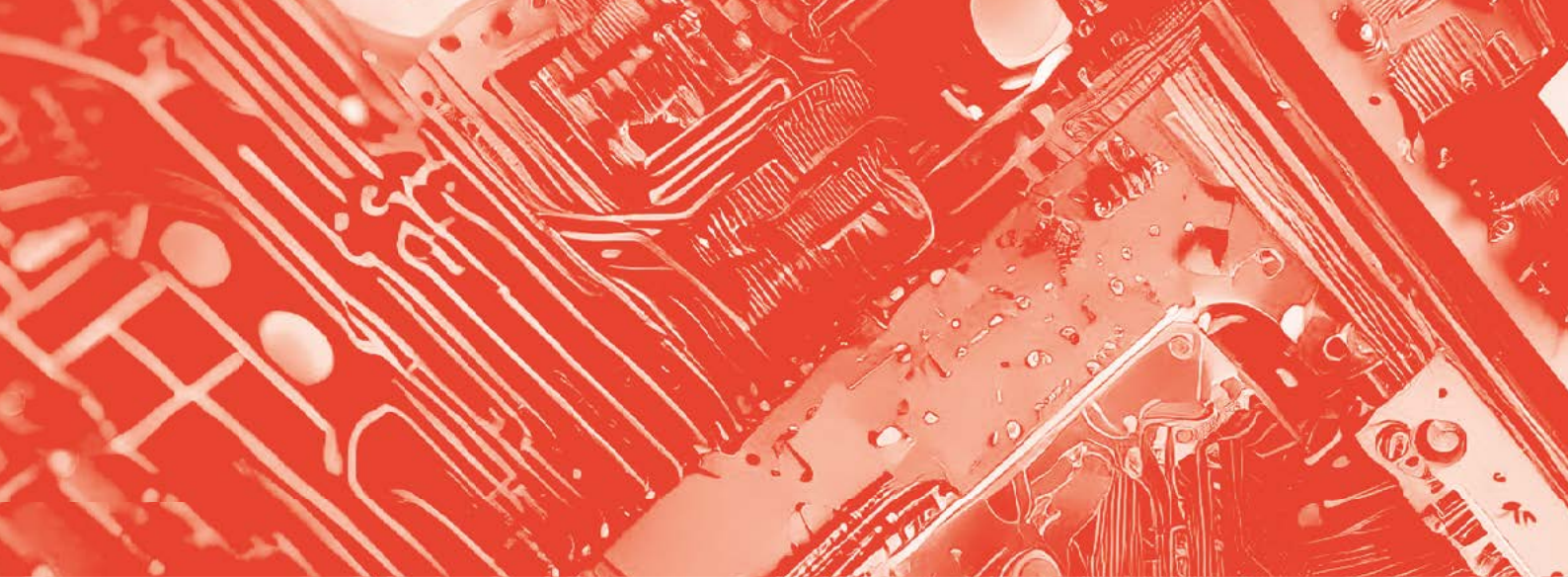
LABORATÓRIOS

15

STARTUPS E EMPRESAS

26





Sobre nós

A Agência de Inovação da Universidade Estadual do Ceará (AGIN/-UECE) foi oficialmente lançada em 5 de maio de 2023, com o objetivo de absorver as atribuições anteriores do Núcleo de Inovação Tecnológica (NIT), de acordo com a Resolução nº 1170/2023 - CD, de 31 de março de 2023. Essa mudança representa um passo importante para fortalecer o papel da universidade no estímulo à inovação. A AGIN tem o propósito de agregar novas atuações com o objetivo de impulsionar ainda mais a cultura e as práticas inovadoras dentro da universidade. A Agência desempenha um papel fundamental na articulação de iniciativas da UECE, relacionadas à inovação e ao empreendedorismo, colaborando com diferentes setores e atores envolvidos no desenvolvimento desses processos.

Com a criação da AGIN, a UECE demonstra seu compromisso em impulsionar a inovação e o empreendedorismo como pilares fundamentais para o desenvolvimento acadêmico, científico, tecnológico e econômico, além de promover e apoiar a cultura de inovação dentro da universidade, visando o progresso contínuo e à criação de impacto positivo na sociedade.



Nossos números

A Agência de Inovação da UECE é a responsável pela institucionalização da gestão da propriedade intelectual da Universidade, promovendo o apoio à pesquisa e à extensão, assegurando o registro de propriedade intelectual, o licenciamento e a comercialização de resultados de pesquisas e projetos, quando do interesse da Universidade.

PROPRIEDADE INTELECTUAL

04

Patentes
(Modelo de Utilidade)

100

Patentes
(Invenção)

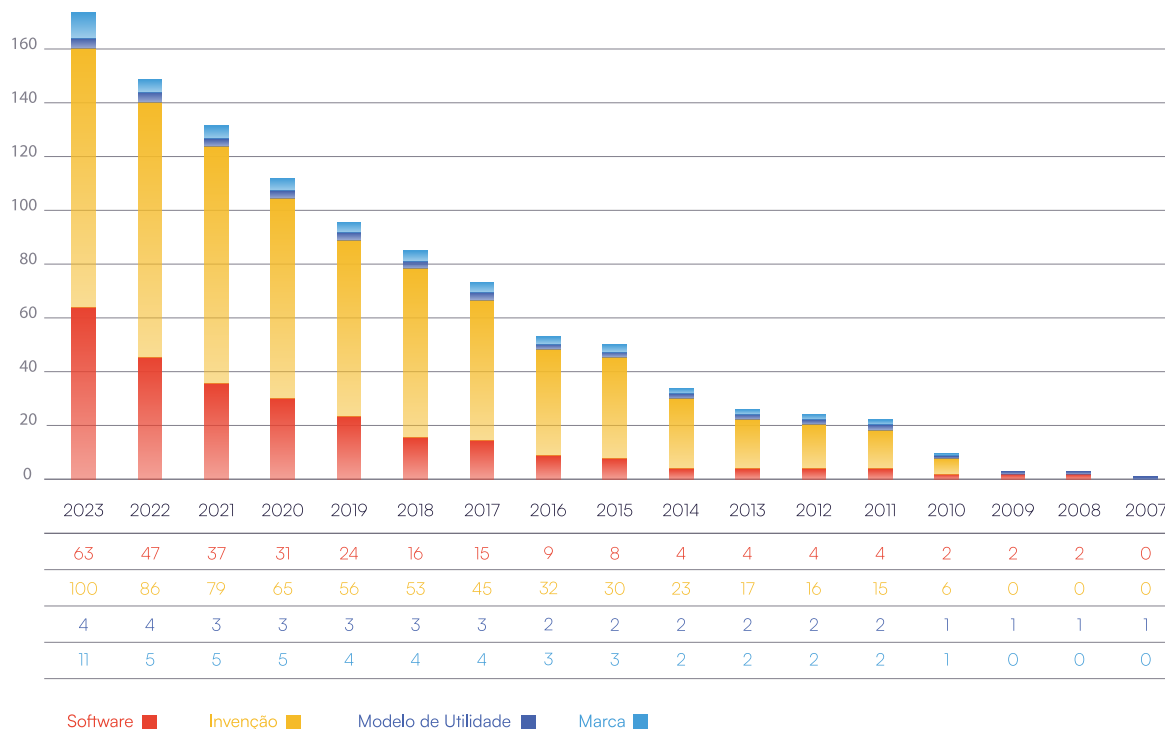
63

Programas de computador
(Software)

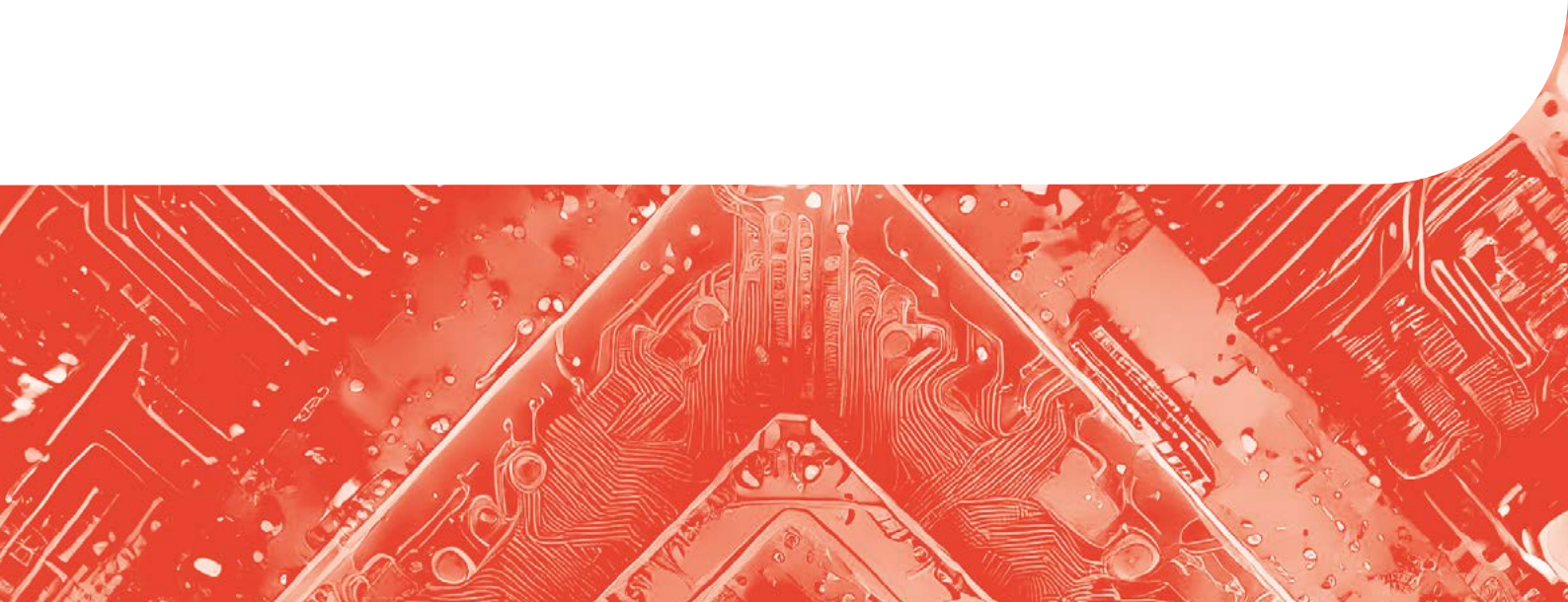
11

Marcas

EVOLUÇÃO AO LONGO DOS ANOS



TECNOLOGIAS





PROCESSO PARA ELABORAÇÃO DE UM GEL ENERGÉTICO DE CARBOIDRATOS PARA PRATICANTES DE EXERCÍCIO FÍSICO E PRODUTO GEL ENERGÉTICO DE CARBOIDRATOS

DATA DE DEPÓSITO: 16/10/2023

Nº DE DEPÓSITO: BR 10 2023 021438 0

DESCRIÇÃO DA PATENTE

A presente invenção refere-se a um método para a preparação de um produto de gel de carboidratos. Esse método compreende a preparação da maceração enzimática para fornecimento do produto clarificado de polpas das frutas, e uma etapa de clarificação para retirada das fibras, e outra etapa de concentração para obtenção de um xarope de carboidratos, ao qual é adicionado gelificantes e polissacarídeos.

DIFERENCIAL TECNOLÓGICO

Os métodos da presente invenção resultam em um gel de carboidratos energético à base de jenipapo e banana que tem níveis elevados de compostos bioativos, bem como mantém sabores e cores naturais das frutas utilizadas, proporcionando boa aceitabilidade e recuperação da fadiga muscular causada pela prática de exercício físico extenuante.

INVENTORES

Renata Carmo de Assis / Carla Soraya Costa Maia / Ashley Brito Valentim / Stela Mirla da Silva Felipe Acácio / José Diogo da Rocha Viana / Deborah dos Santos Garruti / Vania Marilande Ceccatto / Carlucio Roberto Alves / Andréa Cardoso de Aquino

TITULARES

Fundação Universidade Estadual do Ceará, Universidade Federal do Ceará e Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária



POTENCIAL NUTRACÊUTICO DE UMA PROTEÍNA ISOLADA DE CNIDOSCOLUS QUERCIFOLIUS POH (FAVELEIRA, EUPHORBIACEAE) NO TRATAMENTO DO DIABETES

DATA DE DEPÓSITO: 30/11/2021

Nº DE DEPÓSITO: BR 10 2021 024146 2

DESCRIÇÃO DA PATENTE

Atualmente, grandes são os esforços na investigação do diabetes mellitus, uma patologia complexa e multifatorial de elevada morbidade e mortalidade. Uma proteína mimética a insulina ou isolado proteicos de partes *Cnidoscolus quercifolius* pohl tem o potencial hipoglicemiante. Inicialmente as sementes coletadas foram delipidadas e homogeneizada em tampão de extração Tris-HCl, pH 7,5 contendo NaCl, na proporção de 1:10 (m/v) por 3 horas (4°C) e filtrados.

DIFERENCIAL TECNOLÓGICO

A amostra mostrou uma atividade hipoglicêmica em um ensaio in vitro com linha celular responsiva a insulina RIN 5f. Além disso, esta proteína apresentou propriedade hipoglicêmica oral in vivo em camundongos diabéticos induzidos por aloxona pelo teste de dose única. O Cq-PTI não causou citotoxicidade para célula Vero, não apresentou atividade alergênica.

INVENTORES

Luiz Francisco Wemmenson Gonçalves Moura / Helen Paula Silva da Costa / Maria Izabel Florindo Guedes / João Xavier da Silva Neto

TITULARES

Fundação Universidade Estadual do Ceará



FORMULAÇÃO PARA ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR E USO DA FORMULAÇÃO

DATA DE DEPÓSITO: 08/11/2017

Nº DE DEPÓSITO: BR 10 2017 023976 4

DESCRIÇÃO DA PATENTE

A presente invenção refere-se ao bioproduto à base de água de coco e polímero de dextrose submetidos a processo adequado de desidratação.

DIFERENCIAL TECNOLÓGICO

O bioproduto foi elaborado de forma que, quando reconstituído com água potável, no momento de seu consumo, torne-se uma bebida hipertônica. Tem aplicação na área de biotecnologia e alimentação hospitalar e seus componentes promoverão o bem-estar dos pacientes em Protocolo de Aceleração da Recuperação Total Pósoperatória.

INVENTORES

Henrique Jorge Maia Costa / José Ferreira Nunes / Cristiane Clemente de Mello Salgueiro / Flávio Felinto Moura / Everaldo Moura Santos

TITULARES

Fundação Universidade Estadual do Ceará e Fundação Educacional Jayme de Altavila



COMPOSIÇÃO E FORMULAÇÃO NUTRACÊUTICA PARA O TRATAMENTO DE DISLIPIDEMIA, ANSIEDADE E INIBIÇÃO DE ACETILCOLINESTERASE A PARTIR DA FARINHA DE XANTHOSOMA SAGITTIFOLIUM (L.) SCHOTT (TAIOBA)

DATA DE DEPÓSITO: 13/03/2020

Nº DE DEPÓSITO: BR 10 2020 005050 8

DESCRIÇÃO DA PATENTE

A presente invenção é uma farinha alimentar que resulta da folha de *Xanthosoma sagittifolium* (L.) Schott (Taioba) que pode ser misturada com a farinha do caule da taioba ou de outras farinhas de plantas. A produção da farinha se dá por mecanismos de transformação que contêm processos de cozimento, trituração, congelamento e liofilização, transformando-a em farelo seco. Essa invenção pode ser consumida por indivíduos saudáveis, ou não, de forma isolada ou adicionada em qualquer preparação alimentícia.

DIFERENCIAL TECNOLÓGICO

A composição possui potencial para controle de doenças metabólicas e do sistema nervoso como: dislipidemia, ansiedade e inibição da enzima acetilcolinesterase, compreendendo uma quantidade terapêutica mínima de 0,01mg/ml de farinha da planta.

INVENTORES

Carla Laine Silva Lima / Maria Izabel Florindo Guedes / Eridan Orlando Pereira Tramontina Florean

TITULARES

Fundação Universidade Estadual do Ceará e Greenbean Biotecnologia



USO DE PITAYA (HYLOCEREUS POLYRHIZUS (WEBER) BRITTON & ROSE) NA PREVENÇÃO E TRATAMENTO ANSIEDADE

DATA DE DEPÓSITO: 11/03/2020

Nº DE DEPÓSITO: BR 10 2020 004834 1

DESCRIÇÃO DA PATENTE

A presente invenção é um sachê que resulta da polpa e da casca de (*Hylocereus polyrhizus*) (Weber) Britton & Rose (pitaia) que pode ser misturada com as outras preparações alimentícias. A produção do sachê se dá por mecanismos que envolve o processamento para separação de polpa e casca, o congelamento e a liofilização, transformando-a em farelo seco.

DIFERENCIAL TECNOLÓGICO

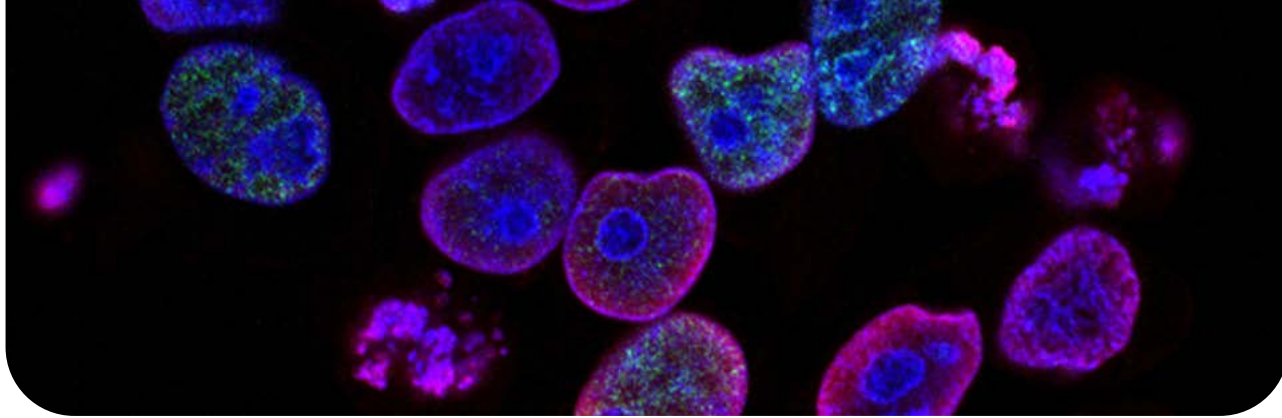
Essa invenção pode ser consumida por indivíduos saudáveis, ou não, de forma isolada ou adicionada em qualquer preparação alimentícia. A composição possui potencial para controle da ansiedade, compreendendo uma quantidade terapêutica mínima de 0,1 mg/ml do sachê da fruta.

INVENTORES

Eridan Orlando Pereira Tramontina Florean / Rafaela Cajado Magalhães / Maria Izabel Florindo Guedes / Sandra Machado Lira / Marcelo Oliveira Holanda

TITULARES

Fundação Universidade Estadual do Ceará e Greenbean Biotecnologia



PROCESSO DE PADRONIZAÇÃO DE TÉCNICAS DE BAIXO-CUSTO UTILIZANDO A PRODUÇÃO DE ANTICORPOS POLICLONAIS PARA A DETECÇÃO DE AFLATOXINAS EM ALIMENTOS

DATA DE DEPÓSITO: 19/08/2015

Nº DE DEPÓSITO: BR 10 2015 019889 2

DESCRIÇÃO DA PATENTE

A presente invenção se situa no campo da imunologia e toxicologia e descreve um processo de padronização da técnica sorológica de baixo custo para a identificação de aflatoxina B1 em alimentos, utilizando a produção de anticorpos policlonais monoespecíficos para a aflatoxina B1.

DIFERENCIAL TECNOLÓGICO

Esse novo método de produção de anticorpos associados à técnica de ELISA indireto e/ou outras, apresenta grande vantagem em relação aos métodos convencionais de diagnóstico, uma vez que detecta a presença do antígeno em alimentos. Ademais, possui alta sensibilidade e especificidade, além de ser seguro e de baixo custo. O teste desenvolvido foi denominado de “Técnica de Baixo Custo”.

INVENTORES

Ícaro Gusmão Pinto Vieira / Maria Edite Bezerra da Rocha / Maria Izabel Florindo Guedes

TITULARES

Fundação Universidade Estadual do Ceará e Greenbean Biotecnologia





COMPOSIÇÃO PARA REIDRATAÇÃO DURANTE O EXERCÍCIO DE ATLETAS E MÉTODO DE OBTENÇÃO

DATA DE DEPÓSITO: 02/12/2016

Nº DE DEPÓSITO: BR 10 2016 028381 7

DESCRIÇÃO DA PATENTE

A presente invenção refere-se ao bioproduto à base de água de coco e polímero de dextrose submetidos a processo adequado de desidratação.

DIFERENCIAL TECNOLÓGICO

O bioproduto foi elaborado de forma que, quando reconstituído com água potável, no momento de seu consumo, torne-se uma bebida levemente hipotônica. Seus componentes promoverão então a reposição hidroeletrólítica e suplementação energética de atletas.

INVENTORES

Edson Fonseca Pinto / Cristiane Clemente de Mello Salgueiro / José Ferreira Nunes / Henrique Jorge Maia Costa / Thiago Renee Felipe / Nailton José Brandão de Albuquerque Filho / Silvio Alencar Cândido Sobrinho / Antonia Debora Sales

TITULARES

Fundação Universidade Estadual do Ceará e ACP Biotecnologia

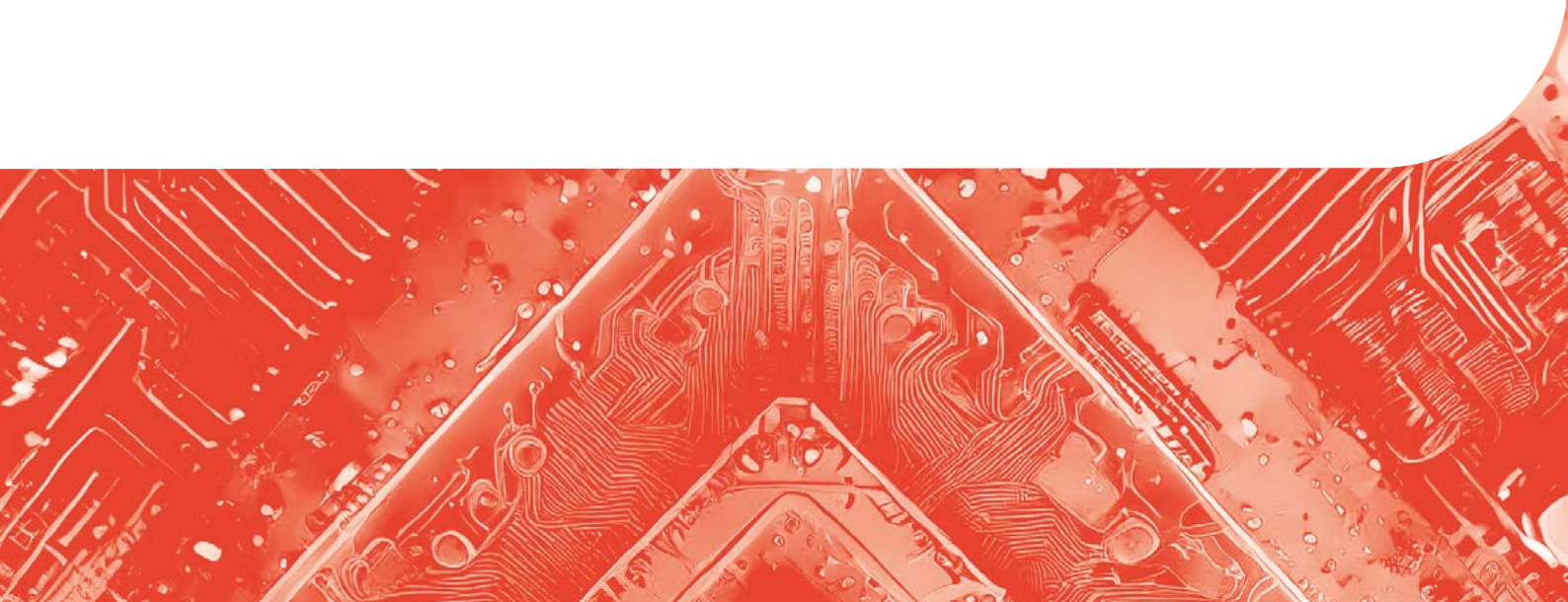


SOBRE O MAPEAMENTO DE LABORATÓRIOS

Em 2024, a Universidade Estadual do Ceará (UECE), por meio de sua Agência de Inovação (Agin), em colaboração com a Pró-Reitoria de Pós-Graduação e Pesquisa (PROPGPq), lançou uma nova edição do Mapeamento de seus Laboratórios. O propósito dessa iniciativa foi atualizar e consolidar as informações referentes aos laboratórios da instituição, fornecendo uma visão abrangente das instalações disponíveis para pesquisa e inovação, visando uma gestão mais eficiente.

Neste levantamento atualizado, 154 laboratórios participaram da iniciativa, respondendo a um questionário composto por 26 perguntas. Esta não é a primeira vez que a UECE realiza um esforço para mapear seus laboratórios. Em 2020, a universidade conduziu uma iniciativa similar por meio de seu antigo Núcleo de Inovação Tecnológica (NIT), visando compreender as competências, as áreas de atuação dos laboratórios, assim como sua infraestrutura física e de recursos humanos.

LABORATÓRIOS





LABORATÓRIO DE SEGURANÇA ALIMENTAR NUTRICIONAL - LABSAN

DESCRIÇÃO

O Laboratório de Segurança Alimentar e Nutricional (LABSAN) é um centro de excelência dedicado a atividades práticas e de pesquisa nas graduações e pós-graduações Lato e Stricto Sensu, além de oferecer cursos de extensão universitária na área de controle de qualidade de alimentos e segurança alimentar e nutricional. Seu foco principal reside na realização de análises microbiológicas de alimentos, garantindo a qualidade e a segurança dos produtos consumidos pela população.

INFRAESTRUTURA

O laboratório dispõe de equipamentos e mobiliários essenciais para a realização de suas atividades.

INFORMAÇÕES GERAIS

Natureza: Misto

Áreas de Atuação: Biologia, Ciências Biomédicas e da Saúde

Área de Conhecimento: Ciências da Saúde

Vinculado: Centro de Ciências da Saúde (CCS)

Participa de projetos com Leis de incentivos fiscais: Sim

Possui algum tipo de Propriedade Intelectual: Não

EQUIPE

Coordenação:

Profª. Drª. Derlange Belizario Diniz

Lattes - <https://lattes.cnpq.br/4513443931044151>

Membros:

02 pesquisadores

02 mestrandos em Nutrição e Saúde

15 estudantes de graduação

PARCERIAS

Ministério da Saúde

Ministério da Ciência, Tecnologia e Inovação (MCTI)

Ministério do Desenvolvimento e Assistência Social

Família e Combate à Fome (MDS)

Secretaria de Saúde do Estado do Ceará

Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia (INPA)

Universidade Federal de Pelotas (UFPeI)

Universidade Estadual Paulista (UNESP de Botucatu)

☎ (85) 31019819

🌐 <https://www.uece.br>

✉ labsan.ccs@uece.br

🕒 Segunda a sexta-feira, das 08h às 17h

◆ Av. Dr. Silas Munguba, nº 1700, Campus do Itaperi, Prédio do Nectar, Fortaleza - CE. CEP: 60714-903



NÚCLEO DE ENSINO E PESQUISA EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA — NEPAC

DESCRIÇÃO

O Núcleo de Ensino e Pesquisa em Alimentação Coletiva (NEPAC) é um centro de excelência na promoção de debates, estudos e ações voltadas para a área de alimentação coletiva. Seu objetivo é fomentar discussões sobre a importância e abrangência da atuação nesse campo, envolvendo docentes, discentes, profissionais de nutrição e áreas afins.

Produção de Estudos e Diagnósticos: Realiza estudos e diagnósticos para compreender melhor os desafios e oportunidades na área de alimentação coletiva, contribuindo para o desenvolvimento de políticas e práticas mais eficazes.

Divulgação de Trabalhos Acadêmicos: Cria condições para que os trabalhos acadêmicos produzidos na área sejam divulgados, visando contribuir para o avanço do conhecimento e a implementação de políticas de alimentação coletiva.

Envolvimento de Discentes: Envolve os alunos do curso de Nutrição em pesquisas e projetos promovidos pelo NEPAC, incentivando o interesse pela pesquisa científica e extensão, além de otimizar sua formação profissional.

Integração de Pesquisadores e Laboratórios: Favorece a integração entre pesquisadores e laboratórios da área de alimentação coletiva, promovendo o compartilhamento de conhecimentos e recursos para o avanço da pesquisa e prática.

Fortalecimento da Área no Ceará: Trabalha para fortalecer a área de alimentação coletiva no estado do Ceará, contribuindo para o desenvolvimento sustentável e a promoção da saúde da população.

No NEPAC, desenvolve-se atividades acadêmicas que incluem aulas, orientação de alunos de graduação e pós-graduação, além do planejamento integrado de disciplinas e módulos na área de alimentação coletiva. Planeja ainda implantar um Centro de Formação Profissional para Manipuladores de Alimentos, visando capacitar e apoiar profissionais na melhoria de suas práticas na área.

EQUIPE

Coordenação:

Profª. Drª. Clarice Maria Araújo Chagas Vergara
Lattes - <http://lattes.cnpq.br/4575182715509072>

Membros:

11 pesquisadores
14 profissionais da área de nutrição parceiros
02 mestrandos em Nutrição em Saúde
02 mestrandos em Gestão em Saúde
20 estudantes de graduação em Nutrição (integrantes do Grupo de Estudos em Alimentação Coletiva - GEAC)

PARCERIAS

Universidade de Fortaleza (UNIFOR)
Restaurante Universitário da UECE (R.U)
Agropaulo
Hospital de Messejana
Beach Park
ISM Gomes de Matos Eireli
Hotel Gran Marquise
Grupo Geppos
Grupo 3 Corações

INFRAESTRUTURA

O laboratório dispõe de equipamentos e mobiliários essenciais para a realização de suas atividades.

INFORMAÇÕES GERAIS

Natureza: Misto

Áreas de Atuação: Biologia, Ciências Biomédicas e da Saúde

Área de Conhecimento: Ciências da Saúde

Vinculado: Centro de Ciências da Saúde (CCS)

Participa de projetos com Leis de incentivos fiscais: Sim

Possui algum tipo de Propriedade Intelectual: Sim

☎ 85) 3101.9800 🌐 <https://www.uece.br> ✉ clarice.araujo@uece.br

🕒 Segunda a sexta-feira, das 08h às 17h

📍 Av. Dr. Silas Munguba, nº 1700, Campus do Itaperi, Bloco Atrás do Banco Bradesco, Fortaleza - CE. CEP: 60714-903



LABORATÓRIO DE ANÁLISE DE ALIMENTOS E MICRONUTRIENTES - LAAM

DESCRIÇÃO

O Laboratório de Análise de Alimentos e Micronutrientes (LAAM) é dedicado à pesquisa e avaliação nutricional em diferentes faixas etárias, com foco no consumo alimentar, avaliação corporal e risco cardiovascular. Além disso, o LAAM realiza análises de composição centesimal e de minerais em alimentos, contribuindo para a compreensão da relação entre dieta e saúde. O laboratório também se dedica à avaliação de Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT) em trabalhadores, visando identificar fatores de risco e promover a saúde ocupacional.

EQUIPE

Coordenação:

Profª. Drª. Carla Soraya Costa Maia

Lattes - <http://lattes.cnpq.br/2879750916488596>

Membros:

02 professores doutores

02 pós-doutorandos

06 doutorandos

06 mestrandos

10 estudantes de graduação em Nutrição

PARCERIAS

Rede pública de ensino fundamental da cidade de Fortaleza
Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira (UNILAB)

Universidade Federal do Ceará (UFC)

INFRAESTRUTURA

O laboratório dispõe de equipamentos e mobiliários essenciais para a realização de suas atividades.

INFORMAÇÕES GERAIS

Natureza: Misto

Áreas de Atuação: Biologia, Ciências Biomédicas e da Saúde

Área de Conhecimento: Ciências da Saúde

Vinculado: Centro de Ciências da Saúde (CCS)

Participa de projetos com Leis de incentivos fiscais: Sim

Possui algum tipo de Propriedade Intelectual: Sim

☎ (85) 3101-9818

🌐 <https://www.uece.br>

✉ carla.maia@uece.br

🕒 Segunda a sexta-feira, das 09h às 16h

📍 Av. Dr. Silas Munguba, nº 1700, Campus do Itaperi, Complemento: Bloco E, Térreo, Fortaleza - CE. CEP: 60714-903



LABORATÓRIO DE NUTRIÇÃO E PRODUÇÃO DE RUMINANTES - LANUPRUMI

DESCRIÇÃO

O LANUPRUMI atua com a Nutrição aplicada à reprodução e qualidade dos produtos de origem animal em ruminantes e com atividades de ensino prático na Fazenda Guaiúba.

EQUIPE

Coordenação:

Prof. Dr. Davide Rondina

Lattes - <http://lattes.cnpq.br/3339176232763386>

Membros:

03 pesquisadores

04 doutorandos em Ciências Veterinárias

07 mestrandos

08 estudantes de graduação em Medicina Veterinária

INFRAESTRUTURA

O laboratório dispõe de equipamentos e mobiliários essenciais para a realização de suas atividades.

INFORMAÇÕES GERAIS

Natureza: Misto

Áreas de Atuação: Produção Animal e Veterinária

Área de Conhecimento: Ciências Agrárias

Vinculado: Faculdade de Veterinária (FAVET)

Participa de projetos com Leis de incentivos fiscais: Sim

Possui algum tipo de Propriedade Intelectual: Não

PARCERIAS

Laboratórios do PPGCV/UECE

Faculdade de Fortaleza (UNIFOR)

Unichristus

Universidade Federal do Ceará (UFC)

Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS)

☎ (85) 3101-9858

🌐 <https://www.uece.br/ppgcv/pesquisa/laboratorios/>

✉ davide.rondina@uece.br

🕒 Segunda a sexta-feira, das 08h às 17h

◆ Av. Dr. Silas Munguba, nº 1700 - Itaperi, Campus do Itaperi, Fortaleza - CE. CEP 60714-903 e Sede/Estação Experimental em caprinos e ovinos, localizada na fazenda Campo da Semente (Guaiúba - CE)



LABORATÓRIO DE ENSINO E PESQUISA EM AVICULTURA INDUSTRIAL - LEPAVI

DESCRIÇÃO

O LEPAVI dedica-se à pesquisas em ciências da avicultura industrial, com foco em genética, nutrição, manejo e condições ambientais ideais para aves. Seu trabalho inclui avaliações comparativas de diferentes linhagens de frangos de corte e a eficácia de aditivos nutricionais específicos para aves, contribuindo para avanços significativos no setor avícola.

EQUIPE

Coordenação:

Prof. Dr. Walbens Siqueira Benevides

Lattes - <http://lattes.cnpq.br/4178155577069528>

Membros:

01 pesquisador

01 servidor Técnico-Administrativo

11 estudantes de graduação

INFRAESTRUTURA

O LEPAVI dispõe de 6 aviários e 1 prédio anexo dedicado à pesquisa. Destaca-se um Aviário Experimental equipado com instalações, incluindo 32 boxes de 1,5m x 1,5m cada. Também conta com recursos para análises, incluindo balanças e equipamentos para necropsias e coleta de amostras, complementados por instalações de suporte para limpeza e manutenção das áreas de pesquisa.

INFORMAÇÕES GERAIS

Natureza: Misto

Áreas de Atuação: Biologia, Ciências Biomédicas e da Saúde, Produção Agrícola Sustentável

Área de Conhecimento: Ciências Biológicas, Engenharia, Tecnologia, Ciências Agrárias

Vinculado: Faculdade de Veterinária (FAVET)

Participa de projetos com Leis de incentivos fiscais: Não
Possui algum tipo de Propriedade Intelectual: Não.

PARCERIAS

Companhia de Alimentos do Nordeste - CIALNE e outras empresas do segmento industrial avícola nacional

☎ (85) 3101.9862

🌐 <https://www.uece.br>

✉ walbens.benevides@uece.br

🕒 Segunda a sexta-feira, das 07h às 17h

◆ Av. Dr. Silas Munguba, nº 1700, Campus do Itaperi, FAVET, Setor de Avicultura, Fortaleza - CE. CEP: 60714-903



LABORATÓRIO DE ECOFISIOLOGIA VEGETAL - ECOFISIO

DESCRIÇÃO

O Laboratório de Ecofisiologia Vegetal (ECOFISIO) é um centro de pesquisa da UECE dedicado ao estudo da fisiologia das plantas, com especial atenção às espécies nativas. Seu foco principal está na compreensão dos processos fisiológicos que regem o crescimento, desenvolvimento e adaptação das plantas em seus ambientes naturais. Suas atividades abrangem uma variedade de áreas, incluindo estudos detalhados sobre fenologia, fisiologia de sementes e o comportamento pós-colheita de frutos nativos. Além disso, está engajado na pesquisa de Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCs) e plantas bioativas, explorando seu potencial nutricional e medicinal. O ECOFISIO desempenha um papel crucial no ensino de botânica, fornecendo aos estudantes uma base sólida em fisiologia vegetal e promovendo a compreensão da importância das plantas em nosso ambiente.

EQUIPE

Coordenação:

Prof. Dr. Eliseu Marlônio Pereira de Lucena
Lattes - <http://lattes.cnpq.br/263940242907222>

Membros:

01 pesquisador
02 doutorandos em ciências naturais
01 mestranda em ciências naturais
06 estudantes de graduação em biologia
01 estudante de graduação em química

PARCERIAS

Laboratório de Ecologia da UECE (LABOECO)
Embrapa Agroindústria Tropical
Universidade Federal do Ceará (UFC)
Universidade Federal de Campina Grande (UFCG)

INFRAESTRUTURA

O laboratório está equipado com uma ampla variedade de instrumentos e dispositivos, incluindo espectrofotômetros, balanças analíticas, blocos digestores, medidores de pH, paquímetros digitais, agitadores, estufas, centrífugas, capela, e muito mais. Esses equipamentos são essenciais para conduzir uma variedade de experimentos e análises, garantindo assim que as pesquisas sejam realizadas de forma eficiente e precisa.

INFORMAÇÕES GERAIS

Natureza: Pesquisa

Áreas de Atuação: Biologia, Ciências Biomédicas e da Saúde, Produção Agrícola Sustentável, Biodiversidade e Bioprospecção e Educação

Área de Conhecimento: Ciências Biológicas, Engenharia, Tecnologia e Ciências Agrárias

Vinculado: Centro de Ciências da Saúde (CCS)

Participa de projetos com Leis de incentivos fiscais: Não
Possui algum tipo de Propriedade Intelectual: Não

☎ (85) 3101-9737 🌐 <https://www.uece.br> ✉ eliseu.lucena@uece.br

🕒 Segunda a sexta-feira-feira, das 08h às 12h e das 13h às 17h

📍 Av. Dr. Silas Munguba, nº 1700, Campus do Itaperi, vizinho a Fábrica de Ração, Fortaleza - CE. CEP: 60714-903



LABORATÓRIO DE BIOQUÍMICA E BIOTECNOLOGIA - LABBIOTEC

DESCRIÇÃO

O LABBIOTEC dedica-se à pesquisa avançada sobre os produtos das abelhas, incluindo mel, própolis e pólen, além da inspeção e garantia da qualidade dos produtos apícolas. Além de capacitar os alunos com conhecimentos e habilidades práticas no estudo dos produtos apícolas do Nordeste brasileiro e suas inúmeras aplicações. O laboratório também conduz avaliações criteriosas sobre alimentos disponíveis em supermercados e feiras, assegurando sua conformidade com padrões de qualidade.

EQUIPE

Coordenação:

Profª. Drª. Maria da Conceição Tavares Cavalcanti Liberato Lattes - <http://lattes.cnpq.br/2153415166936745>

Membros:

01 pesquisadora

15 estudantes de graduação, vinculados ao Curso de Química de Alimentos e Bioquímica

03 estudantes de graduação (bolsistas)

PARCERIAS

Agrônomos da Empresa Renda Florestal
Universidade Federal do Ceará (UFC)
PEC Nordeste
Apicultores cearenses

INFRAESTRUTURA

O laboratório é equipado com Rotaevaporador, Sonicador, Banho ultratermostático, Forno Mufla, Bomba à Vácuo, Agitador Magnético, Dessecador, Mesa agitadora, Vidrarias, Reagentes, Ar condicionado, Estufa, Computador, Espectrofotômetro, pHmetro, Geladeira, Capela, micropipetas, mantas, chapa aquecedora, 2 balanças, Centrífuga, Banho-maria, destilador, refratômetro.

INFORMAÇÕES GERAIS

Natureza: Pesquisa

Áreas de Atuação: Biologia, Ciências Biomédicas e da Saúde, Biotecnologia, Biodiversidade e Bioprospecção, Educação

Área de Conhecimento: Ciências Exatas e da Terra, Ciências da Saúde, Ciências Agrárias

Vinculado: Centro de Ciências e Tecnologia (CCT) - Curso de Química

Participa de projetos com Leis de incentivos fiscais: Sim
Possui algum tipo de Propriedade Intelectual: Não

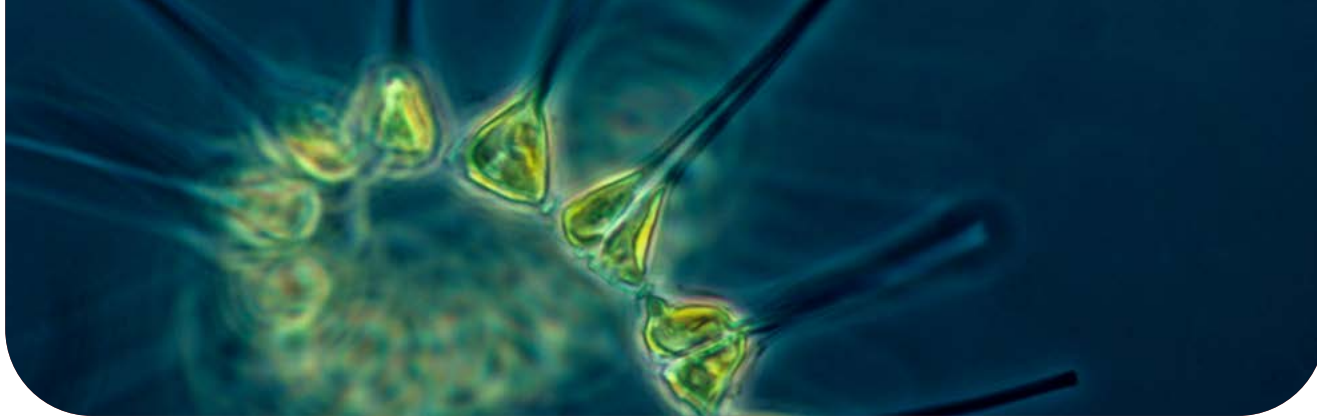
☎ (85) 3101.9770

🌐 <https://www.uece.br>

✉ conceicao.liberato@uece.br

🕒 Segunda a sexta-feira, das 08h às 18h

◆ Av. Dr. Silas Munguba, nº 1700, Campus do Itaperi, Bloco S, Sala 11, Fortaleza - CE. CEP: 60714-903



LABORATÓRIO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO EM BIOLÓGICAS - LEPECBIO

DESCRIÇÃO

O LEPECBIO promove a integração dinâmica entre ensino, pesquisa e extensão. Suas atividades educacionais englobam aulas teóricas e práticas nas áreas de Microbiologia, Biologia Celular, Biologia Molecular, Biotecnologia, Bioquímica, Imunologia, e Técnicas de Transmissão do Conhecimento Biológico. Oferecem também estágios supervisionados e desenvolvem materiais didáticos inovadores, como manuais e jogos educativos, para enriquecer o processo de aprendizagem.

Em pesquisa, dedica-se ao isolamento de leveduras com potencial biotecnológico, à prospecção de agentes microbianos para controle biológico de patógenos em frutos tropicais, análises microbiológicas de águas e alimentos, e à busca por produtos químicos naturais com propriedades antimicrobianas.

Na vertente de extensão oferta de cursos e minicursos em microscopia e microbiologia para professores e alunos da Educação Básica, além da formação de parcerias estratégicas com escolas e institutos educacionais para o desenvolvimento de atividades formativas complementares.

EQUIPE

Coordenação:

Profª. Drª. Jaqueline Rabelo de Lima

Lattes - <http://lattes.cnpq.br/7135858088547030>

Membros:

02 pesquisadores

04 estudantes de graduação

PARCERIAS

Atualmente, não foram especificadas parcerias, mas o LEPECBIO está aberto a colaborações que alinhem com seus objetivos educacionais.

INFRAESTRUTURA

O laboratório está equipado com estufas para esterilização, secagem e incubação, autoclave, balança, chapa aquecedora, microondas, banho-maria, geladeira, TV, lupas, microscópios, capela de fluxo laminar, pHmetro, contador manual de volumes e destilador.

INFORMAÇÕES GERAIS

Natureza: Misto

Áreas de Atuação: Biologia, Ciências Biomédicas e da Saúde, Biotecnologia, Educação

Área de Conhecimento: Ciências Biológicas, Engenharia e Tecnologia

Vinculado: Faculdade de Educação e Ciências Integradas de Crateús (FAEC) - Curso de Ciências Biológicas

Participa de projetos com Leis de incentivos fiscais: Não

Possui algum tipo de Propriedade Intelectual: Não

☎ (88) 3691.0822

🌐 <https://www.uece.br>

✉ jaqueline.lima@uece.br

🕒 Segunda a sexta-feira, das 08h às 21h

◆ Rua Dr. José Sabóia Livreiro, 1480, Bairro Altamira, Campus Fátima (FAEC), bloco 03, Crateús - CE. CEP: 63704-155



LABORATÓRIO DE FISIOLOGIA ENDÓCRINA E METABOLISMO - LAFEM

DESCRIÇÃO

O LAFEM dedica-se ao estudo avançado dos impactos de compostos bioativos presentes em plantas e alimentos sobre a homeostase redox e a funcionalidade mitocondrial. Seu trabalho envolve uma abordagem integrada que inclui a avaliação da função mitocondrial, análise de expressão gênica e proteica, medições hormonais, e a identificação de marcadores sanguíneos relacionados à inflamação e ao estresse oxidativo.

EQUIPE

Coordenação:

Prof. Dr. Ariclecio Cunha de Oliveira

Lattes - <http://lattes.cnpq.br/4190947063707326>

Membros:

03 pesquisadores

04 doutorandos em Ciências Fisiológicas

04 mestrandos em Nutrição e Saúde

03 mestrandos em Ciências fisiológicas

04 estudantes de graduação em nutrição

PARCERIAS

Laboratório de Fisiologia-Farmacologia Renal e Cardiovascular (LAFCAR)

Laboratório de Eletrofisiologia (LEF)

Universidade Federal do Ceará (UFC), em conjunto com o departamento de bioquímica

Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ)

Instituto de Biofísica Carlos Chagas Filho

Universidade Estadual de Campinas (UNICAMP)

Centro de Pesquisa em Obesidade e Comorbidades (OCRO)

Universidade de São Paulo (USP), em conjunto com o departamento de medicina preventiva da Faculdade de Medicina

INFRAESTRUTURA

O laboratório está bem equipado com centrífuga refrigerada, leitor de placa, fluxo laminar, incubadora.

INFORMAÇÕES GERAIS

Natureza: Pesquisa

Áreas de Atuação: Biologia, Ciências Biomédicas e da Saúde

Área de Conhecimento: Ciências Biológicas, Engenharia, Tecnologia e Ciências da Saúde

Vinculado: Instituto Superior de Ciências Biomédicas (ISCB)

Participa de projetos com Leis de incentivos fiscais: Não

Possui algum tipo de Propriedade Intelectual: Não

☎ (85) 3101-9928

🌐 <https://www.uece.br>

✉ ariclecio.oliveira@uece.br

🕒 Segunda a sexta-feira, das 08h às 17h

◆ Av. Dr. Silas Munguba, nº 1700, Campus do Itaperi, Prédio do Instituto Superior de Ciências Biomédicas - ISCB, 3º piso, Fortaleza - CE. CEP: 60714-903



SOBRE A INCUBAUECE

A INCUBAUECE, é um setor estratégico da Universidade Estadual do Ceará (UECE) que, há 14 anos, mantém o compromisso de estimular o empreendedorismo e a inovação no Estado.

Desde sua fundação em 17 de setembro de 2010, a INCUBAUECE desempenha um papel fundamental no fomento de negócios inovadores em áreas cruciais, incluindo Biotecnologia, Energias Renováveis, Tecnologia da Informação e Comunicação (TIC) e Saúde. Sua missão é ser um ambiente para o desenvolvimento e aceleração de negócios inovadores intensivos em tecnologia, promovendo a sustentabilidade e o impacto social nos projetos apoiados.

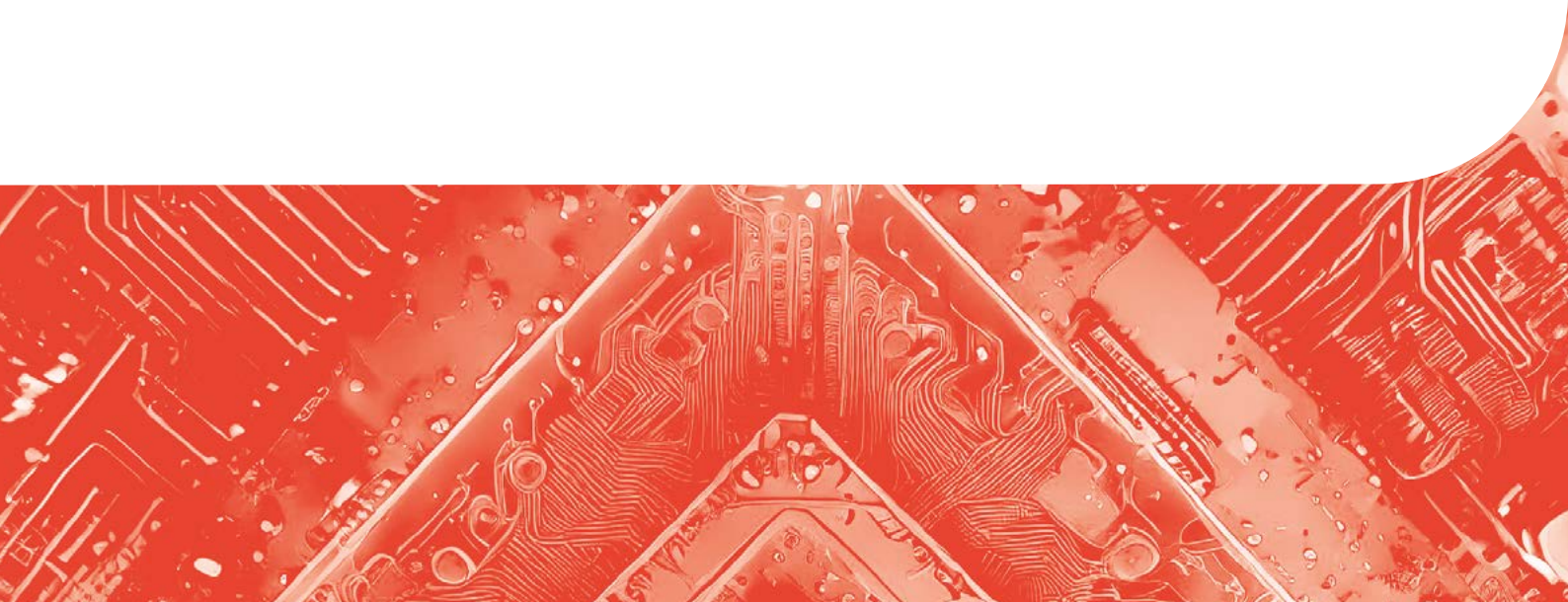
O processo de admissão de empresas e projetos na INCUBAUECE é regido por editais específicos, focando em empreendimentos de base tecnológica alinhados com as áreas de biotecnologia, saúde, energias renováveis e tecnologia da informação e comunicação.

A INCUBAUECE possui certificação pela Associação Nacional de Entidades Promotoras de Empreendimentos Inovadores (Anprotec), no nível Cerne 3, atestando seu compromisso com padrões de qualidade elevados.

Ao longo de sua trajetória, a INCUBAUECE ofereceu apoio a startups e empresas desde suas fases iniciais de desenvolvimento até consolidação no mercado. Hoje, desempenha um papel crucial na cadeia de valor da inovação, oferecendo orientação, capacitação, acesso a recursos e estabelecer conexões estratégicas para empreendedores que buscam o sucesso na área da inovação.

A instituição mantém seu compromisso de ser um ambiente para o desenvolvimento e aceleração de negócios inovadores, com a visão de se estabelecer como referência no desenvolvimento de Negócios Intensivos em Tecnologia (Deep Tech).

STARTUPS E EMPRESAS



BEBIDA FUNCIONAL E DE REPOSIÇÃO ENERGÉTICA A BASE DE RAPADURA DE CANA

ÁREA DE ATUAÇÃO: PRODUTO | SAÚDE HUMANA | BEM ESTAR

Nosso produto é uma bebida funcional, natural, à base de rapadura de cana-de-açúcar (*Saccharum officinarum*), capaz de fornecer vitaminas, sais minerais, eletrólitos e flavorizantes, substâncias capazes de inibir os radicais livres produzidos pelos exercícios físicos. Uma bebida repositora de energia natural.

Participantes: Ricardo Lima dos Santos e Vânia Marilande Ceccatto.

TEMPERAÍ

ÁREA DE ATUAÇÃO: PRODUTO | SAÚDE HUMANA | BEM ESTAR

Nosso produto é uma bebida funcional, natural, à base de rapadura de cana-de-açúcar (*Saccharum officinarum*), capaz de fornecer vitaminas, sais minerais, eletrólitos e flavorizantes, substâncias capazes de inibir os radicais livres produzidos pelos exercícios físicos. Uma bebida repositora de energia natural.

Participantes: Jonas de Oliveira Sousa, Jania Maria Augusta da Silva e Denilson Nunes de Sousa Lima.



(85) 3101 9973 / 3101 9970



incubadora@uece.br





UNIVERSIDADE
ESTADUAL DO CEARÁ



CEARÁ
GOVERNO DO ESTADO
SECRETARIA DA CIÊNCIA, TECNOLOGIA
E EDUCAÇÃO SUPERIOR

◆ Av. Dr. Silas Munguba, 1700
Itaperi, Fortaleza - CE, 60714-903

www.uece.br/agin

✉ agin@uece.br