

# Emoções interativas do Algarve no Dubai

É uma nova tecnologia cujo potencial ainda está no início. Para já, a SPIC aposta no holograma (projeção 3D) de uma simpática rececionista virtual, pensada para festas, lançamentos de marcas e outros eventos que precisem de um toque de espetacularidade. No futuro, será possível dar forma até a um dinossauro num palco gigante

e

Bruno Filipe Pires | bruno.pires@barlavento.pt

Parece ficção científica, mas é o resultado de dois anos e quatro meses de investigação conjunta entre a SPIC, empresa inovadora na área do design e novos media, e a Universidade do Algarve. Já há clientes interessados, dentro e fora do país.

A passagem entre o conhecimento que se desenvolve nas universidades e o mundo real das empresas nem sempre é linear, até chegar à economia. Neste caso, foi um processo bilateral, explica ao «barlavento» Paulo Bica, 39 anos, diretor geral

da SPIC, empresa sediada em Loulé.

«Já tínhamos dado alguns passos na holografia, área que despertou interesse à universidade. O ponto de contacto foi uma empresa de consultadoria. Fazemos muita investigação a nível interno e, portanto, faria sentido falarmos com o intuito de se criar uma colaboração conjunta», revela.

Paulo Bica e a equipa falaram com o CRIA - Divisão de Empreendedorismo e Transferência de Tecnologia. «Apresentámos aquilo que

seria o nosso objetivo em termos de produto comercial, que estava numa fase inicial de investigação e decidimos fazê-la em conjunto».

Do consórcio resultou a criação de um holograma humano em tamanho real, projetado dentro de uma estrutura fechada. Pode ter várias aplicações práticas, como servir de rececionista ou relações públicas de uma empresa ou de um evento, de guia orientador ou fonte de informação útil. O holograma é programável, de acordo com o fim a que se destina, e é in-

terativo. Não é um dispositivo estático. Para já, a SPIC disponibiliza uma biblioteca com 23 cenários possíveis.

«Percebemos claramente que uma personagem feminina é mais universal. Tentámos não conferir uma postura demasiado profissional, nem demasiado descontraída. Diria que a parte mais complicada foi a do *storyboard*». O próximo passo é criar uma versão em língua inglesa.

Este «é já um produto fechado, comercial. Temos, inclusive, recebido muitas solicitações» para o mercado externo, «nomeadamente um projeto muito interessante para o Dubai, que está em fase de análise. Destina-se a uma estação televisiva. Vai ser uma experiência muito interessante para nós, primeiro porque nos abre um mercado completamente diferente, e depois pelas características do próprio projeto».

Do consórcio nasceram duas estruturas, em forma de caixa. Uma permite a projeção frontal do holograma, outra uma visão de 360 graus. «A beleza desta tecnologia é a possibilidade de diferentes *setups*. Podemos aplicá-la a um palco num estádio. A caixa acaba por ser uma inovação, porque até à data não havia nenhuma empresa que conseguisse fazer a reprodução holográfica ao nível do chão dentro de uma estrutura fechada. Permite-nos ter a



Paulo Bica e o holograma 360°

facilidade de pegar neste produto e colocá-lo em qualquer lugar, torná-lo portátil. É um trunfo comercial», explica.

«Temos solicitações de clientes que querem fazer a apresentação de carros em tamanho real» através da holografia. Outra aplicação possível é a área da videoconferência. «Imagine um orador que queira aparecer de forma holográfica à plateia» em vez de surgir num ecrã convencional. «Terá que ser previamente filmado, mas também é possível transmitir a imagem 3D à distância, em tempo real».

Mas qual é a vantagem? «É que permite um realismo total» e também «criar espetacularidade».

Esta tecnologia complexa, «tem uma componente tecnológica, mas sobretudo técnica. Em termos de equipamento necessário, é dispendioso e isso torna o pro-

duto pouco competitivo neste momento. Estamos a tentar otimizar o valor, com alternativas compatíveis».

Paulo Bica não revela números, mas basta dizer que está «na fase 1.0». O estado da arte é tal que, não se conseguiria fazer isto em 2010, «com este nível de realismo».

«Para 2016, as perspetivas são bastante animadoras. Temos uma série de projetos em análise. A maioria são eventos para grandes marcas nacionais e internacionais. Na área dos museus temos tido muitas solicitações», já que esta tecnologia permite, por exemplo, fazer exposições de peças valiosas em reserva.

A SPIC existe desde 2007 e hoje emprega sete colaboradores. Desde 2009, foca-se no desenvolvimento de soluções inovadoras digitais (*new media*) na componente *offline*, «um mercado que está a crescer».

## Quadro comunitário «2020» dá continuidade à inovação

Paulo Bica não esconde que, «graças ao sucesso do consórcio com a Universidade do Algarve, antes do final já se falava na continuidade da experiência, porque estava a ser muito boa para ambas as partes». O próximo projeto já está aprovado ao abrigo do novo sistema de in-

centivos de próximo quadro comunitário 2020. Chama M5SAR (*Sensorial Augmented Reality*) «Por exemplo, como é que podemos criar experiências mais envolventes, estimulando todos os sentidos e não apenas o visual? Estimulando também o olfato, o

paladar, o tacto? É algo que tem vindo a ser discutido. E é um bom mote para um novo projeto de investigação com a universidade. Imagine por exemplo, uma exposição sobre o Renascimento, onde poderá sentir cheiro o cheiro das tintas. Já há ideia do caminho a tomar».

VILA VITA BIERGARTEN 2015 CALENDÁRIO DE EVENTOS

UM MENU AUTÊNTICO & A MELHOR CERVEJA ALEMÃ

27.10 - 29.11  
Semanas de Caça

25.12.2015  
Almoço de Natal Bávaro  
25€ p.p.\*

31.12.2015  
Jantar de Reveillon  
38€ p.p.\*

Menu do Dia  
12€ p.p.\*

Eventos de Natal para Grupos  
desde 20€ p.p.\*

\*Bebidas não incluídas

VILA VITA BIERGARTEN PORCHES

Localizado na EN.125 Rotunda de Porches  
Reservas Tel: (+351) 282 381 177  
GPS: N37.12746° W8.40150°  
biergarten@vilavitaparc.com  
www.facebook.com/vilavitabiergarten

23/01/15/05

Obatzda da Baviera

Wiener Schnitzel de Carne de Porco

Talho Gourmet Alemão & Salsichas Caseiras

Salsicha Branca com Mostarda & Bretz'n

Pernil de Porco com Chucrute

VISITE-NOS!  
Terça a Sexta: 13h às 22h.  
Sábado e Domingo: 12h30 às 22h.  
(Fechado às Segundas-Feiras)