

AValiação PARCIAL DOS PROJETOS DE PESQUISA 2017/2018 – IFAL /CAMPUS SATUBA

DATA: 19 e 20/02/2018

LOCAL: SALAS DE AULA DO BLOCO SUPERIOR

Horário	Título do Projeto	Orientador
8:00 às 8:30	Influência de diferentes métodos de enxertia na substituição de copa de gravioleira (<i>Annoma muricata</i> L.) em estado de decrepitude	José Harlisson
8:30 às 9:00	Produção de Bebida à Base de Soro Ácido	Wagner Wildey
9:00 às 9:30	Digestibilidade de Aminoácidos de ingredientes Protéicos para Alevinos de Tambaquí (<i>Colossoma macropomum</i>)	Daniel de Magalhães Araújo
9:30 às 10:00	Digestibilidade da energia e proteína de ingredientes proteicos para alevinos de Tambaquí	Daniel de Magalhães Araújo
10:00 às 10:30	Digestibilidade da energia e proteína de ingredientes proteicos para juvenis de Tambaquí	Daniel de Magalhães Araújo
10:30 às 11:00	Substratos alternativos para a produção de mudas de <i>Amburana cearensis</i>	Ana Catarina Monteiro
11:00 às 11:30	Composições de substratos e ambientes de enraizamento na estaquia de aceroleira (<i>Malpighia emarginata</i> D.C.)	Ana Catarina Monteiro
11:30 às 12:00	Extrato de <i>Cyperus rotundus</i> e ambientes de enraizamento na estaquia de aceroleira (<i>Malpighia emarginata</i> D.C.)	Ana Catarina Monteiro
Intervalo		
13:30 às 14:00	Fertilizante orgânico obtido a partir de filtro biológico saturado por efluente de Biodigestor	Claudivan Costa
14:00 às 14:30	Avaliação da utilização de fibra de coco na filtragem de efluentes de biodigestor alimentado com dejetos de suínos	Claudivan Costa
14:30 às 15:00	Avaliação agrônômica do consórcio milho crioulo x crotalaria em sistema agroecológico de produção.	José Antônio da Silva Madalena
15:00 às 15:30	Avaliação Agrônômica de Genótipos de milho crioulo submetidos a diferentes densidades de semeadura.	José Antônio da Silva Madalena
15:30 às 16:00	Otimização energética e operacional na produção do óleo de Nim como impacto socioeconômico para a região do sertão nordestino.	Rayanna Uchoa
16:00 às 16:30	Desenvolvimento de um revestimento protetor comestível para queijos a base de quitosana	Josiane de Souza
16:30 às 17:00	Queijo tipo Petit suisse com linhagem probiótica incorporado de polpa de batata doce (<i>Ipomoea batatas</i>)	Cícero de Oliveira

AVALIAÇÃO PARCIAL DOS PROJETOS DE PESQUISA 2017/2018 – IFAL /CAMPUS SATUBA
DATA: 19 e 20/02/2018
LOCAL: SALAS DE AULA DO BLOCO SUPERIOR

08:00 às 08:30	Elaboração, avaliação da aceitação e intenção de compra de queijo processado cremoso com biomassa de banana verde.	Táscya Morgana
08:30 às 09:00	Elaboração do iogurte com polpa de abacate/farinha de linhaça: avaliação físico-química, microbiológica e sensorial.	Táscya Morgana
09:00 às 09:30	Caracterização físico-química e análise sensorial de queijo coalho revestido com própolis.	Maria Aparecida Alves
09:30 às 10:00	Desenvolvimento de Produtos lácteos fermentados com adição de especiaria e erva aromática, potencializando sua ação funcional e nutricional	Ângela Froehlich
10:00 às 10:30	Avaliação microbiológica e Físico-Química de caldo de cana e churros no centro da cidade de Maceió-AL.	Ângela Froehlich
10:30 às 11:00	Qualidade microbiológica, Físico-Química e Higiênico-Sanitária de sucos comercializados por ambulantes nas adjacências de empresas de Call Center.	Ângela Froehlich
11:00 às 11:30	DUBLAGEM COMO ESTRATÉGIA PARA PRODUÇÃO AUDIOVISUAL E AVALIAÇÃO DE SEU POTENCIAL COMO FERRAMENTA EDUCACIONAL	Geraldo Alves
11:30 às 12:00	Ensino de Física e Experimentação: renovando idéias e equipamentos.	Geraldo Alves

Marcelo Barros lima Verde
Siape 1331801
Coordenador de Pesquisa e Inovação -IFAL / Satuba