



Ministério da Educação
Secretaria da Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano
Pró-Reitoria de Pesquisa e Inovação

Edital nº 29 de 17 de março de 2023

Homologação das inscrições

Título do Projeto	Coordenador(a)	Campus
Desenvolvimento de Rede de Monitoramento LoRa para agricultura de precisão	Iug Lopes	BJL
COMPARAÇÃO ENTRE A POLARIMETRIA E A REFRACTOMETRIA COMO TÉCNICAS ANALÍTICAS NO ESTUDO CINÉTICO DA REAÇÃO DE INVERSÃO DA SACAROSE	Marcos Aurelio da Silva	BJL
SISCOST - uma ferramenta estratégica para Gestão de Ambientes Costeiros	Jose Rodrigues de Souza Filho	CAT
ADAPTSHAKER: Uma solução para o tratamento de doenças respiratórias	Romero Mendes Freire de Moura Junior	CAT
REVESTIMENTO ADICIONADO DE ÓLEO ESSENCIAL DE CANELA NO CONTROLE DA QUALIDADE PÓS-COLHEITA EM TOMATES CEREJA ORGÂNICO	Aureluci Alves de Aquino	GBI
Desenvolvimento e produtividade de tomateiro com uso de biofertilizante de mamona em sistema orgânico	Felizarda Viana Bebe	GBI
DESENVOLVIMENTO, PROCESSAMENTO, E CARACTERIZAÇÃO DE PRODUTOS A BASE DE CHICHÁ (Sterculiastrata St. Hill et Naud) E SEUS SUBPRODUTOS	Lucas Britto Landim	GBI
Fruit Bier: Uma Alternativa na Produção de Cervejas Artesanais no Sertão Produtivo	Lucas Britto Landim	GBI
Desenvolvimento de um sensor colorimétrico	Normane Mirele Chaves da Silva	GBI
Desenvolvimento de um sistema web para avaliação de acessibilidade e geração de selo automático para sites de instituições de ensino baseado nas diretrizes da WCAG	Woquiton Lima Fernandes	GBI
Reinventando o nordeste: produzindo novas leituras acerca do Nordeste e da identidade nordestina	Alex Sandro Batista dos Santos	ITB
Desenvolvimento de chocolates "bean to bar" enriquecidos com óleo de baru (Dipteryx alata Vog.)	Biano Alves de Melo Neto	URU
Prospecção de atividade antifúngica do extrato vegetal da semente de sucupira (Pterodon pubescens)	Elck Almeida Carvalho	URU
VIABILIDADE TÉCNICA DA PRODUÇÃO DE BEBIDA FERMENTO-DESTILADA COMO ALTERNATIVA TECNOLÓGICA PARA O BENEFIAMENTO DO MEL DE CACAU (THEOBROMA CACAO L.)	Ivan de Oliveira Pereira	URU
Processamento do mel para inclusão na elaboração de chocolates	Julianna Alves Torres	URU
DESENVOLVIMENTO TECNOLÓGICO E CARACTERIZAÇÃO DE IOGURTE ADICIONADO DE INGREDIENTES REGIONAIS: AGREGAÇÃO DE VALOR AO ECOSISTEMA CACAUEIRO	Luciano Bertollo Ruscioelli	URU
Desenvolvimento de uma automação de baixo custo para processo de defumação convencional	Rafael Ferreira Lopes	URU

DESENVOLVIMENTO DE BALA DE GOMA DO TIPO "JUJUBA" COM BASE VEGETAL	Vanessa de Carvalho Cayres Pamponet	URU
---	--	-----

Documento assinado eletronicamente por:

■ **Rafael Oliva Trocoli, PRO-REITOR(A) - CD2 - RET-PROPEs**, em 10/05/2023 16:01:36.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 10/05/2023. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifbaiano.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código 435591
Verificador: a8f675a4df
Código de
Autenticação:

