

INSTITUTO FEDERAL
Catarinense

Relatório Individual de Atividades (RIA)

INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE – CAMPUS CONCÓRDIA

Professor(a): **Andressa Gilioli**

Matrícula: **2278178**

Ano/Semestre: **2016-2**

Categoria: Efetivo Substituto Temporário

Regime de trabalho: 20h 40h DE

1. ATIVIDADES DE ENSINO

1.1 AULAS E ATIVIDADES DE MANUTENÇÃO/ORGANIZAÇÃO DO ENSINO

Disciplina	Curso/Turma	C.H. da disciplina sob responsabilidade do docente	C.H. Semanal (horas)	C.H. Manutenção/Organização Ensino Semanal
Química (1E) ✓	Tec. Alimentos	30	1.5	1.5
Química (2E) ✓	Tec. Alimentos	45	2.25	2.25
Dependência (2o anos) ✓	Tec. Alim e Agro	45	2.25	2.25
Pesquisa Científica (1C) ✓	Tec. Agropec.	15	0.75	0.75
Química Geral ✓	Física	60	3	3
TOTAL			9.75	9.75

Observações:

1.2 APOIO AO ENSINO

Atendimento ao aluno

Disciplina/Turma/Curso	Atividade realizada	C.H. Semanal
Química (1E) Tec. Alimentos ✓	Resolução de exercícios e explicação dos conteúdos	0.435
Química (2E) Tec. Alimentos ✓	Resolução de exercícios e explicação dos conteúdos	0.5625
Dependência (2o anos) Tec. Alimentos e Agrop. ✓	Resolução de exercícios e explicação dos conteúdos	0.5625
Pesquisa Científica (1C) Tec. Agrop. ✓	Resolução de exercícios e explicação dos conteúdos	0.1875
Química Geral ✓	Resolução de exercícios e explicação dos conteúdos	0.75
TOTAL		2.50

Observações:

af

Demais Atividades:			
Atividade (Projeto de Ensino, Monitoria, Regência, Orientação, etc.)	Detalhamento (nome do projeto ou nome do orientado ou portaria ou turma ou ...)	C.H. semanal	
NDE (Eng. Alimentos) ✓	147/2016	2	
NDB (Tec. Alimentos) ✓	218/2016		
Colegiado (Eng. Alimentos) ✓	148/2016	2	
Orientação de trabalho de conclusão de curso (Eng. Alimentos) ✓	Orientação do aluno Marciano Gollo - Padronização na granulometria da gelatina no método de moagem em uma linha de produção	1	
Orientação de trabalho de estágio supervisionado (Eng. Alimentos) ✓	Orientação do aluno Marciano Gollo - Estágio realizado na empresa Gelhex	1	
	Grupo 1: Ludmilla Gelain, Érika Inácio, Emely Bona, Talita Pastore, Gabriela. Grupo 2: Kauê Junior Cosmann, Letícia Paixão das Neves, Natália Regina Coldebella Ferreira, Sílvia Thais Boelter, Wesley Victor Lohamann. Grupo 3: Natan Eduardo SichoskiTiago Varela Vieira da Rosa, Luiz André Viater, Cleiton Luis Toffoli, Carlos Eduardo Fasolo	3	
Orientação de trabalhos na Feira de Ciências ✓		3	
Observações:	TOTAL	9	
2. ATIVIDADES DE PESQUISA			
Atividade	Detalhamento (Nome do projeto, orientado, etc)	Situação (andamento das atividades, publicação de resultados, etc)	C.H. semanal
Colaborador ✓	Determinação da cafeína em diferentes tipos de café	Publicação na MIC 2016	2
Colaborador ✓	Caracterização de frutos da sociobiodiversidade	Projeto ainda em andamento	2
Observações:	TOTAL	4	
3. ATIVIDADES DE EXTENSÃO			

Atividade	Detalhamento (Nome do projeto, orientado, etc)	Situação (andamento das atividades, publicação de resultados, etc)	C.H. semanal
TOTAL			0
Observações:			

4. ATIVIDADES DE ADMINISTRAÇÃO E REPRESENTAÇÃO

Atividade	Portaria/ano	Início	Término	C.H.
Coordenação de Laboratório (Bromatologia) /	462/2016	03/08/2016	03/08/2018	2
Comissão de Eventos Eng. de Alimentos /	214/2016	22/03/2016	22/03/2017	1
Comissão organizadora I Feira de Ciências /	216/2016	22/03/2016	12/2016	2
TOTAL				5

Observações: Participação na Comissão de Avaliação de Projetos de Pesquisa do Campus Concórdia (Portaria 313/2016)

5. ATIVIDADES DE CAPACITAÇÃO E FORMAÇÃO EM SERVIÇO

Tipo	Portaria/Edital	Início	Término	C.H. semanal
TOTAL				0

Observações:

6. INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES

DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA			

Aulas	Ativ. Manut. /Organiz. Ensino	Ativ. Apoio Ensino	Pesquisa	Extensão	Ativ. Admín. e Repres.	Capacitação e Formação	Total
9.75	9.75	11.50	4	0	5	0	40.00
Observações:							
DATA: 21/02/17 Assinatura Professor(a) <i>Andressa Gilardi</i> PARECER PESQUISA							
OK DATA: 14/04/17 Assinatura Coordenadora de Pesquisa, Pós-Graduação e Inovação MARCELLA ZAMPOLI TRONCARELLI Portaria 495, DOU 24/08/2016 PARECER EXTENSÃO							
OK DATA: 14/04/17 Assinatura Coordenador(a) de Extensão MARIO LEFFIERI TEIXEIRA Coordenador Geral de Extensão Portaria 492, DOU 25/08/2016 PARECER ENSINO							
De acordo DATA: 18/04/17 Assinatura Coordenador(a) KARLA APARECIDA TONIS Coordenadora Geral de Ensino Portaria 452, DOU 04/08/2016							

De acordo,
18/04

Fábio Balbo
FÁBIO ANDRÉ NEGRI BALBO
 Diretor de Desenvolvimento Educacional
 Portaria 99, D.O.U. 28/01/2016

PORTARIA Nº 313 CCON/IFC/2016, DE 25 DE ABRIL DE 2016

O Diretor-Geral do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Concórdia, no uso de suas atribuições conferidas pela Portaria nº 288 de 26/01/2016 publicada no DOU de 27/01/2016, e considerando:

- Que as vagas para compor a Comissão de Avaliação de Projetos de Pesquisa do Campus não foram totalmente preenchidas no processo eleitoral;

RESOLVE:

Art. 1º – **CONSTITUIR**, a Comissão de Avaliação de Projetos de Pesquisa do Campus Concórdia, composta pelos seguintes membros:

Titulares:

- PAULO MAFRA DE ALMEIDA COSTA – Matrícula SIAPE 1248656
- RICARDO EVANDRO MENDES – Matrícula SIAPE 2017813
- ANDRICELE RICHIT – Matrícula SIAPE 2054124
- VOLMIR KIST – Matrícula SIAPE 1533769

Suplentes:

- ANA CAROLINA GONÇALVES DOS REIS – Matrícula SIAPE 2101600
- LUÍSA WOLKER FAVA – Matrícula SIAPE 1858151
- EDUARDO ARCENO – Matrícula SIAPE 2276427
- ANDRESSA GILIOLI – Matrícula SIAPE 2278178

Art. 2º – Para fins de cômputo do Plano de Trabalho Docente – PTD, será atribuída até 1 (uma) hora semanal aos membros docentes.

Art. 3º – Esta portaria entra em vigor nesta data e terá validade de 2 (dois) anos.

NELSON GERALDO GOLINSKI

Diretor Geral

Port. n. 288/2016 DOU de 27/01/2016

5	DIFERENTES TIPOS DE CAFÉS COMERCIALIZADOS NO MUNICÍPIO DE CONCÓRDIA/SC	Carina Faccio	Andressa Gilioli	Não vinculado	Toxicologia de Alimentos	01/06/2016
---	--	---------------	------------------	---------------	-----------------------------	------------



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense Campus Concórdia
Coordenação Geral de Extensão – CGEX

DECLARAÇÃO

Declaramos que **ANDRESSA GILIOLI** está participando como Professor(a) **Orientador(a) do Estágio Curricular Obrigatório** do curso Engenharia de Alimentos no Instituto Federal Catarinense Campus Concórdia, dos alunos abaixo relacionados:

Aluna: Marciano Gollo

Título: Relatório Final de Estágio Curricular Supervisado

Período: 01.08.2016 – 15.12.2016

Concórdia, 20 de fevereiro de 2017.



Coordenação Geral de Extensão-CGEX

MARIO LETTIERI TEIXEIRA
Coordenador Geral de Extensão
Portaria 492, DOU 25/08/2016



INSTITUTO FEDERAL
CATARINENSE
Campus Concórdia

INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE CÂMPUS CONCÓRDIA
Rodovia SC 283, Km 08 | Bairro Frágosos | Concórdia - SC | 89703-720 | Caixa Postal 58
www.ifc-concordia.edu.br | (49) 3441-4800



Portal do Docente

INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE
SISTEMA INTEGRADO DE GESTÃO DE ATIVIDADES
ACADÊMICAS



INSTITUTO FEDERAL
CATARINENSE

EMITIDO EM 10/02/2017 16:58

RELATÓRIO DE TODA A PRODUTIVIDADE

Docente: ANDRESSA GILIOLI**Ano Inicial:** 2016**Ano Final:** 2016**Participações em Bancas de Cursos (3)**

2016, Monografia de Graduação Validacao e implantacao de curvas de calibracao em equipamento com tecnologia NIR para analises fisico-quimicas em amostras de salames, JEFFERSON KONOGRAY

2016, Monografia de Graduação Caracterizacao fisico-quimica da polpa de butia (Butia odorata), MICHELE CARINE STRAPASSON

2016, Monografia de Graduação Padronizacao na granulometria da gelatina no metodo de moagem em uma linha de producao, MARCIANO GOLLO ✓

Trabalho de Fim de Curso(1)

Padronização na granulometria da gelatina no método de moagem em uma linha de produção, MARCIANO GOLLO , 11/2016

SIGAA | Diretoria de Tecnologia da Informação - (47) 3331-7800 | Copyright © 2006-2017 - IFC -
 jboss01.sig.ifc.edu.br.jboss01inst1

A QUÍMICA NA FOTO B&W

modelo_banner_msc_2013
(4)

Emely Vitória Bona – IF Catarinense, técnico em alimentos, 2E, emellybona@yahoo.com
Érika Cristina Inácio – IF Catarinense, técnico em alimentos, 2E, erika_cristina121@hotmail.com
Helen Marina Rahmeier Signor – IF Catarinense, técnico em alimentos, 2E, helen-marina@hotmail.com
Ludmilla Solange Gelain – IF Catarinense, técnico em alimentos, 2E, ludgelain@hotmail.com
Talita Pastore – IF Catarinense, técnico em alimentos, 2E, taalita.pastore@gmail.com
Andressa Gilioli – IF Catarinense, andressa.gilioli@ifc-concordia.edu.br

Introdução

A fotografia têm mais de 150 anos. A primeira descoberta relevante para o processo fotográfico foi a câmara escura. Porém, depois de séculos dessa descoberta, ainda não havia sido encontrado um método para congelar a imagem mostrada neste objeto. Em 1793, Niépce gera a heliografia, que é a gravura com a luz solar. A imagem obtida foi reconhecida como a primeira fotografia permanente do mundo. No ano de 1871, Maddox publicou suas experiências com uma emulsão de gelatina e brometo de prata. Atualmente, o filme é comprado em rolos emulsionados com base de celulose, as fotos são batidas, reveladas e positivadas. A revelação das fotografias envolve a oxirredução (reações nas quais um ou mais elementos têm seus números de oxidação alterados).

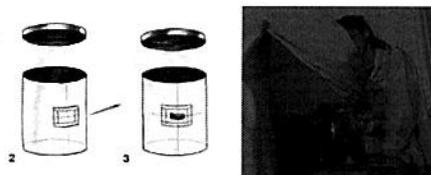
Objetivos

O objetivo deste trabalho é explicar o processo químico envolvido na revelação de fotos, utilizando, para isso, as fotos obtidas através do registro e revelação de imagens capturadas com um aparato fotográfico simples construído com lata.

Materiais e Métodos

Para a obtenção das fotos utilizou-se uma lata revestida internamente com papel cartão preto com dois orifícios para a entrada da luz: um de 2,0 mm, feito na lata, e outro de 0,5 mm feito no pinhole e sobreposta ao maior. Depois de tirar a foto, esta foi revelada com uma solução de café solúvel, ácido ascórbico e carbonato de sódio. O processo seguinte foi fixar a foto em uma solução de tiosulfato de sódio. Todo o processo de revelação foi feito somente na presença de uma luz vermelha, evitando a reação do Brometo de Prata com a luz branca.

Após isso, preparou-se uma cópia positiva com o auxílio de um flash de luz branca.



Resultados e Discussões

Foi possível construir a lata, obtendo êxito na fotografia da imagem. As fotos foram reveladas e foi possível observar a imagem fotografada. Antes da positivação a parte branca da fotografia representava os locais onde a luz não penetrou, já a parte escura retratava onde a luz atingiu. Tanto o papel revelador caseiro, quanto o papel revelador comercial foram eficientes na revelação das imagens.



Conclusão

Com esse projeto pudemos observar a química existente no processo de revelação. Como observado, é possível obter uma fotografia de um modo caseiro, sem o uso de tecnologias avançadas. Pode-se perceber que o processo de revelação fotográfica evoluiu muito com o passar do tempo, sendo realizada atualmente de uma forma sucinta e rápida. O trabalho contribuiu para a visualização de diversas reações químicas, acarretando novos conhecimentos científicos de formas distintas.

Referências

SOUZA, C.E.R.; NEVES, J.R. **Manual de Fotografia com Latas**. Disponível em: <www.cientec.usp.br>. Acesso em: 21 nov. 2016.



PILHAS E BATERIAS CASEIRAS

Kauê Junior Cosmann – IFC Concórdia, técnico em alimentos, 2E, kauecosmann@gmail.com
 Leticia Paixão das Neves – IFC Concórdia, técnico em alimentos, 2E, paixaoleticiah6@gmail.com
 Natália Regina Coldebella Ferreira – IFC Concórdia, técnico em alimentos, 2E, cnatliaregina@gmail.com
 Sílvia Thais Boelter - IFC Concórdia, técnico em alimentos, 2E, silviathaisb@gmail.com
 Wesley Victor Lohmann – IFC Concórdia, técnico em alimentos, 2E, wesleyvictorlohmann@gmail.com
 Andressa Gilioli – IFC Concórdia, andressa.gilioli@ifc-concordia.edu.br

Introdução

Pilhas e baterias podem ser definidas como dispositivos em que a energia química é transformada em energia elétrica através de uma reação de oxidorredução. As pilhas, são formadas basicamente por dois eletrodos e um eletrólito. O eletrodo positivo é onde ocorrerá a reação de redução e o eletrodo negativo a reação de oxidação. O eletrólito, conduzirá os íons de um polo a outro. A bateria, diferentemente, é formada por uma sequência de pilhas em série.

Objetivos

Recriar pilhas com materiais simples do nosso cotidiano e demonstrar reações de oxidorredução que são capazes de gerar energia a ponto de promover o funcionamento de alguns objetos.

Material e Métodos

Experimento 1

Fazer dois pequenos cortes em 4 limões e colocar em um corte um prego e no outro uma moeda de cobre. Após isso o prego de primeiro limão deverá ser conectado com a moeda do segundo limão através de um fio condutor, e o mesmo acontecerá com os demais limões. No final sobrar uma moeda em uma extremidade e um prego na outra que serão conectados a um LED.

Experimento 2

A segunda experiência utiliza de latinhas de alumínio, sal, fio de cobre, água e papel toalha. O fio de cobre será enrolado no papel toalha e depois envolto em um pedaço do mesmo. É colocado sal dentro da latinha que será diluído em água. Então o pacote de papel toalha e cobre será mergulhado na solução. Serão utilizadas quatro latinhas feitas pelo mesmo método. Por fim as latinhas serão conectadas formando uma corrente elétrica capaz de mover um mini ventilador.

Resultados

Do primeiro experimento, o qual utilizou-se os limões obteve-se a transformação de energia química em energia elétrica, assim fazendo com que o LED acendesse.

No segundo experimento, em que foi utilizado as latinhas de alumínio onde ocorre uma reação química entre o alumínio da lata, o oxigênio do ar e a água, e esta gera a corrente elétrica que fez o mini ventilador funcionar.



Conclusão

Pode-se ver com este trabalho que é possível um objeto que normalmente se liga somente quando conectado em uma tomada, ligar com a energia fornecida por alimentos ou outro método caseiro de pilhas.

Referências

<https://www.youtube.com/watch?v=T355v2v0SK8>
<http://mundoeducacao.bol.uol.com.br/quimica/diferenca-entre-pilhas-baterias.htm>
<http://www.cientiaturbe.com/2012/03/limao-pilha-lampada-led.html>
http://www.uenf.br/uenf/centros/cct/qambiental/ag_experaluminio.html

PRODUÇÃO ARTESANAL DE CACHAÇA

roskko_barral_fmc_2013
(4)

Natan Eduardo Sichoski – Instituto Federal Catarinense, Agropecuária, 1ºC, natansichoski9@gmail.com
 Tiago Varela Vieira da Rosa – Instituto Federal Catarinense, Agropecuária, 1ºC, varela017@hotmail.com
 Luiz André Viater – Instituto Federal Catarinense, agropecuária, 1ºC, luizviater@gmail.com
 Cleiton Luis Toffoli – Instituto Federal Catarinense, agropecuária, 1ºD, cleitonlustoffoli@hotmail.com
 Carlos Eduardo Fasolo – Instituto Federal Catarinense, agropecuária, 1ºD, carlos.eduardo.fasolo@hotmail.com
 Andressa Gilioli – Instituto Federal Catarinense, andressa.gilioli@ifc-concordia.edu.br

Introdução

A cachaça, primeiro destilado da América Latina e pai do Rum, é um produto genuinamente brasileiro, é considerada patrimônio histórico cultural brasileiro e tem posição de destaque na história do Brasil. O início da produção da cachaça remete ao ciclo do açúcar, período por volta do século XVI em que o açúcar possuía um imenso valor comercial. A cachaça é constituída essencialmente de etanol e água, além de outros compostos, que dão sabor e aroma característicos.

Objetivos

O objetivo deste trabalho é informar o público sobre o processo de produção e também sobre os aspectos químicos da cachaça artesanal, explicando cada uma das etapas do processo e os aspectos químicos.

Material e Métodos

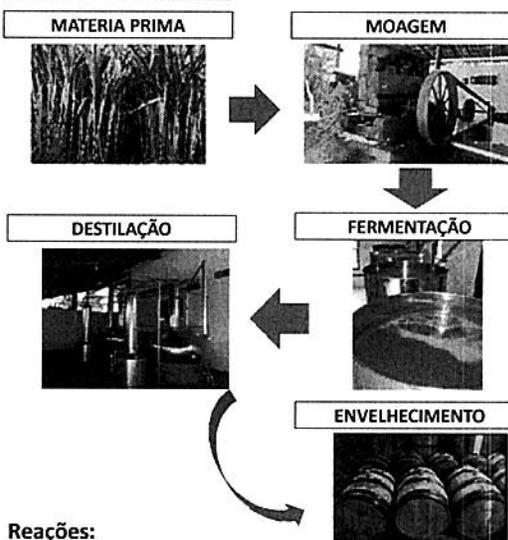
O trabalho em questão foi realizado através de pesquisa telematizada, em que as informações são coletadas por meio da Internet; e pesquisa bibliográfica, que se baseia em material publicado em livros, revistas especializadas, teses, dissertações, etc.

Resultados

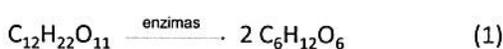
O processo de produção da cachaça abrange cinco etapas principais, iniciando com a moagem da cana para a produção do caldo até o envelhecimento.

As principais reações químicas que ocorrem durante o processo é a hidrólise da sacarose (1) e a fermentação da glicose e frutose em etanol (2).

Processo de Produção:



Reações:



Conclusão

Após a realização deste trabalho aprofundamos nosso conhecimento sobre o assunto, compreendendo melhor cada uma das etapas do processo da produção da cachaça.

Referências

Cachaça Express, Processo de produção. Disponível em: <<https://www.cachacaexpress.com.br/fabricacao>>

Mapa da Cachaça, Como fazer cachaça em 8 passos. Disponível em: <<http://www.mapadacachaca.com.br/artigos/como-se-produz-cachaca-em-8-passos>>

Alambique da cachaça, A produção de cachaça, Disponível em: <<http://www.alambiquedacachaca.com.br/artigo.php?recordID=5&artigo=A%20Produ%EF%F3>>

DECLARAÇÃO

Declaramos para os devidos fins, que os professores, abaixo relacionados, foram ORIENTADORES/CO-ORIENTADORES de trabalhos apresentados na FECITAC 2016, realizada em 24 de novembro de 2016 no IFC - Campus Concórdia.

NOME DO PROFESSOR	ORIENTADOR/ Nº DE TRABALHOS	CO-ORIENTADOR/ Nº DE TRABALHOS
ADILCE INÊS HERMES BENELLI	01	01
ADONIS ROGÉRIO FRACARO	01	
ADRIANA MARIA CORRÊA RIEDI	02	
ALESSANDRA FARIAS MILLEZI	01	
ALEXANDRE CLAUS	01	
ANDRESSA GILIOLI	03	
ANTÔNIO CARLOS ESPIT	01	01
BRUNO RIBEIRO RABELLO	01	
CARINA FACCIO	01	
CLÁUDIA THOMAS BERTUCINI	02	02
CRISTIANE FAGUNDES		03
DANIEL FÁRIAS MEGA	05	01
DEISE NÍVIA REISDOEFER	01	01
EDUARDO JOÃO MORO	01	
ELIANE SUELY EVERLING PAIM	02	
FABIANA BORTOLINI FORALOSSO	01	
FRANCIELE DA SILVA NASCIMENTO	01	
GILMAR TESTOLIN	01	
HEWERTON ENES DE OLIVEIRA	01	01
JANDIRA SAIBA		01
JUCIMAR PERUZZO	04	01
JULIANO DUTRA SCHMITZ	01	
JULIANO ROSSI OLIVEIRA		01
LEANDRO MARCOS TESSARI	05	
LUCAS RAMOS VIEIRA	02	01
LUCIANE CRISTINA BARUFFI	01	
NAJIN MARCELINO LIMA		01

OTAVIO BAGIOTTO ROSSATO	01	
PAULO MAFRA DE ALMEIDA COSTA	02	01
RAFAEL CARDIM PAZIM	05	
RAFAEL TOLOMEOTTI	05	
RENATA ALMEIDA CHAGAS	03	02
RICARDO BENETT ROSSO	01	
ROBERTO ANDRÉ GRAVE	01	
ROBERTO MIGUEL TORRES	01	
RODRIGO NOGUEIRA GIOVANNI	01	01
RUDINEI EXTERCKOTER	04	01
SAMANTHA LEMKE GONZALEZ	03	
SARA PRISCILA DUTKWIVZ	01	
SÉRGIO FERNANDES FERREIRA	01	
SHEILA CRISLEY DE ASSIS	04	
SÍLVIA FERNANDA S. DALLA COSTA	01	
SUZANA BACH	05	05
TIAGO RAUGUST	01	03
VINICIUS SILVA MOREIRA	02	04
VIVIANE SANTOS DA SILVA	03	

Karla Lovis
KARLA APARECIDA LOVIS
Coordenadora Geral de Ensino

Claudia Thomas Bertucini
CLAUDIA THOMAS BERTUCINI
Presidente da Comissão Organizadora
FECITAC 2016



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Concórdia

REGISTRO DE PROJETO DE PESQUISA

COMISSÃO DE AVALIAÇÃO DE PROJETOS DE PESQUISA (CAPP)
COORDENAÇÃO DE PESQUISA, PÓS-GRADUAÇÃO E INOVAÇÃO (CPPI)

Título do projeto: *Caracterização e viabilidade do uso de resíduo da produção de cerveja como adsorvente*

Coordenador: *Andressa Gilioli*

Equipe: *Carina Faccio, Cristiane Fagundes*

O Coordenador está inserido em Grupo de Pesquisa:

Sim. Nome do grupo:

Não

O projeto de pesquisa se enquadra na modalidade:

Apoio interno

Apoio externo

Apoio interno e externo

Didático pedagógico

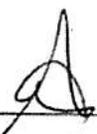
outro. Especifique: *Projeto sem apoio interno e externo*

Período de Execução: *01/2017 - 12/2017*

Data de registro na Coordenação de Pesquisa, Pós-graduação e Inovação (preenchimento pela CAPP):

A Comissão de Avaliação de Projetos de Pesquisa declara que o presente projeto se encontra registrado junto à esta comissão.

ALESSANDRA FARIAS MILLEZI
Coordenadora de Pesquisa, Pós-Graduação
e Inovação
Portaria 182, D.O.U. 09/03/2016


Coordenação de Pesquisa, Pós-graduação e Inovação

5	DESCRIBÇÃO DO PORTUGUÊS BRASILEIRO DA CIDADE DE CONCÓRDIA E PROXIMIDADES	Douglas Meneghatti	Não preenchido	Caroline Guilfovy Klein	Didática e Prática de Educação Matemática	08/2015	07/2016	Não
5	AVALIAÇÃO DA CURVA DE APRENDIZAGEM EM AMBIENTE ACADÊMICO NA PRÁTICA CURRICULAR DE OSH CONVENCIONAL EM CADELAS	Débora Cristina Olsson	Não consta	Igor Pittigliani Jorge, Kaue Cesar Rossi	Sanidade animal	06/2015	07/2017	Não
5	DIAGNÓSTICO DE LISTERIOSE NEUROLÓGICA EM RUMINANTES POR IMUNOHISTOQUÍMICA E PCR DE TECIDOS FIXADOS E EM PARAFINA.	Teane Milagres Augusto da Silva	Ricardo Mendes, Marcella Trocanelli, Diogenes Dezan.		Sanidade animal	07/2016	07/2019	Não
5	ESTUDO DA PATOGÊNESE E DESENVOLVIMENTO TERAPÊUTICO E VACINAL CONTRA DOENÇAS INFECCIOSAS DE ANIMAIS DE PRODUÇÃO	Renato de Lima Santos,	Andrey Pereira Lage, Auricélio Alves de Macedo, Héliida Monteiro de Andrade, Humberto de Mello Brandão, Juliana Pinto da Silva Moli, Luize Néli Nunes Garci, Olindo Assis Martins Filho, Renee M. Tsolis,		Sanidade animal	07/2016	07/2019	Sim
5	CARACTERIZAÇÃO DE FRUTOS DA SOCIODIVERSIDADE	Cristiane Fagundes	Prof. Dra. Sila Mary Ferreira (UFPR), Addressa Gilioi (IFC)	Michele Carina Strapasson	Não informado	01/2015	01/2018	Não
5	AVALIAÇÃO DA EFICÁCIA DE ANTIPARASITÁRIOS EM BOVINOS LITEIROS FRENTE AOS PRINCIPAIS PARASITÓSES NA REGIÃO DO ALTO URUGUAI CATARINENSE	Ricardo E. Mendes	Felipe Pappen	Ricardo Christ, Leandro Rhoden, Mateus Elotr Gabriel, Luan Cleber Henker, Anderson Gris, Renan Cecchin, Mancela Marchesan	Sanidade animal	01/03/2015	01/03/2017	Sim