

RESULTADO FINAL**EDITAL N°4, DE 13 DE FEVEREIRO DE 2020****EDITAL UNIFICADO DE INOVAÇÃO PROEPP/IFPR - PRADI/PIBITI/PIBIS****RESULTADO FINAL DAS AVALIAÇÕES - COMPLEMENTO**

As tabelas abaixo discriminam os projetos aprovados, em **ordem de classificação**, em cada um dos programas da AGIF/Proeppi:

1. PROJETOS APROVADOS O PRADI MÉDIO

Classificação	Título do Projeto	Programa
1	Sorvete simbiótico à base de extrato hidrossolúvel de quirera de arroz: opção inovadora para intolerantes à lactose, alérgicos à proteína do leite e veganos	PRADI MÉDIO
2	Braço robótico manipulador de cargas até 10 kg	PRADI MÉDIO
3	"Pocket" Physics: Desenvolvimento de conjuntos didáticos para o ensino científico	PRADI MÉDIO
4	MelgueiraApp: Desenvolvimento Sistema automatizado para o controle e monitoramento da condição térmica das caixas de meliponicultura com gerenciamento da produção de mel via aplicativo	PRADI MÉDIO
5	Composteira automatizada: uma alternativa sustentável de baixo custo para a redução dos impactos ambientais	PRADI MÉDIO
6	Ardu-spectrum: Desenvolvimento de um espectrofotômetro com arduino e controlado por aplicativo para o ensino de ciências	PRADI MÉDIO
7	Extração simultânea de sementes oleaginosas e resíduos agroindustriais visando melhoria da qualidade nutricional e estabilidade oxidativa de óleos vegetais.	PRADI MÉDIO

8	Uma célula solar de baixo custo e alta eficiência baseada em filmes coloidais de TiO2 sensibilizados por corantes naturais.	PRADI MÉDIO
9	Cerveja artesanal sustentável com alto teor de antioxidantes	PRADI MÉDIO
10	Uso de vidro cominuído para a produção de concreto de cimento portland - Atualizado	PRADI MÉDIO
11	Rede LoRaWAN e Tabuleiro Inteligente de Xadrez	PRADI MÉDIO
12	Prototipagem de um cortador de grama automatizado	PRADI MÉDIO
13	Efeito do controle respiratório sobre a pressão arterial, frequência cardíaca, respiratória e níveis de ansiedade em sujeitos saudáveis e ansiosos.	PRADI MÉDIO
14	Kit de Robótica Móvel Educacional para Instituições de Ensino Fundamental e Médio	PRADI MÉDIO
15	Desenvolvimento de um veículo que possa ser convertido em mala	PRADI MÉDIO

2. PROJETOS APROVADOS NO PRADI GRADUAÇÃO

Classificação	Título do Projeto	Programa
1	Comportamento Agrônômico, Fisiológico e Fitoquímico de <i>Artemisia annua</i> L. cultivada na região de XXXX – PR.	PRADI GRADUAÇÃO
2	IF Libras: GIFs	PRADI GRADUAÇÃO
3	Produção de bebida fermentada a partir de subprodutos de arroz incorporada de oligossacarídeos prebióticos provenientes da succinoglucana	PRADI GRADUAÇÃO
4	Geppetto Majea: maquetaria de jogos educacionais ambientais	PRADI GRADUAÇÃO
5	Avaliação da atividade antioxidante da gabiropa e seu potencial uso em alimentos lácteos	PRADI GRADUAÇÃO

3. PROJETOS APROVADOS NO PRADI PESQUISADOR

Classificação	Título do Projeto	Programa
1	Rede LoRaWAN e Tabuleiro Inteligente de Xadrez	PRADI PESQUISADOR
2	Braço robótico manipulador de cargas até 10 kg	PRADI PESQUISADOR

3	Sorvete simbiótico à base de extrato hidrossolúvel de quirera de arroz: opção inovadora para intolerantes à lactose, alérgicos à proteína do leite e veganos	PRADI PESQUISADOR
4	MelgueiraApp: Desenvolvimento Sistema automatizado para o controle e monitoramento da condição térmica das caixas de meliponicultura com gerenciamento da produção de mel via aplicativo	PRADI PESQUISADOR
5	Extração simultânea de sementes oleaginosas e resíduos agroindustriais visando melhoria da qualidade nutricional e estabilidade oxidativa de óleos vegetais.	PRADI PESQUISADOR
6	Cerveja artesanal sustentável com alto teor de antioxidantes	PRADI PESQUISADOR
7	Comportamento Agronômico, Fisiológico e Fitoquímico de Artemisia annua L. cultivada na região de XXXX – PR.	PRADI PESQUISADOR
8	Geppetto Majea: maquetaria de jogos educacionais ambientais	PRADI PESQUISADOR
9	Ardu-spectrum: Desenvolvimento de um espectrofotômetro com arduino e controlado por aplicativo para o ensino de ciências	PRADI PESQUISADOR
10	Ora-pro-nobis na alimentação de tilápia do Nilo: digestibilidade aparente da farinha e inclusão em rações para alevinos de tilápia do Nilo	PRADI PESQUISADOR
11	Produção de bebida fermentada a partir de subprodutos de arroz incorporada de oligossacarídeos prebióticos provenientes da succinoglucana	PRADI PESQUISADOR
12	Uma célula solar de baixo custo e alta eficiência baseada em filmes coloidais de TiO2 sensibilizados por corantes naturais.	PRADI PESQUISADOR
13	Prototipagem de um cortador de grama automatizado	PRADI PESQUISADOR
14	Efeito do controle respiratório sobre a pressão arterial, frequência cardíaca, respiratória e níveis de ansiedade em sujeitos saudáveis e ansiosos.	PRADI PESQUISADOR

4. PROJETOS APROVADOS NO PIBITI CNPq

Classificação	Título do Projeto	Programa
1	Campus Inteligente e Sociedade 5.0	PIBITI CNPQ
2	Sorvete simbiótico à base de extrato hidrossolúvel de quirera de arroz: opção inovadora para intolerantes à lactose, alérgicos à proteína do leite e veganos	PIBITI CNPQ

3	Estudo, Projeto e Implementação de um Computador como Ferramenta Educacional para o ensino de Circuitos Digitais e Microprocessadores	PIBITI CNPQ
4	Cerveja artesanal sustentável com alto teor de antioxidantes	PIBITI CNPQ
5	Produção de bebida fermentada a partir de subprodutos de arroz incorporada de oligossacarídeos prebióticos provenientes da succinoglucana	PIBITI CNPQ
6	Comportamento Agrônomo, Fisiológico e Fitoquímico de Artemisia annua L. cultivada na região de XXXX – PR.	PIBITI CNPQ
7	Ora-pro-nobis na alimentação de tilápia do Nilo: digestibilidade aparente da farinha e inclusão em rações para alevinos de tilápia do Nilo	PIBITI CNPQ

5. PROJETOS APROVADOS NO PIBITI FA

Classificação	Título do Projeto	Programa
1	Rede LoRaWAN e Tabuleiro Inteligente de Xadrez	PIBITI FA
2	Comportamento Agrônomo, Fisiológico e Fitoquímico de Artemisia annua L. cultivada na região de XXXX – PR.	PIBITI FA
3	Produção de bebida fermentada a partir de subprodutos de arroz incorporada de oligossacarídeos prebióticos provenientes da succinoglucana	PIBITI FA
4	Ora-pro-nobis na alimentação de tilápia do Nilo: digestibilidade aparente da farinha e inclusão em rações para alevinos de tilápia do Nilo	PIBITI FA

6. PROJETOS APROVADOS NO PIBIS FA

Classificação	Título do Projeto	Programa
1	Comportamento Agrônomo, Fisiológico e Fitoquímico de Artemisia annua L. cultivada na região de XXXX – PR.	PIBIS FA
2	Produção de bebida fermentada a partir de subprodutos de arroz incorporada de oligossacarídeos prebióticos provenientes da succinoglucana	PIBIS FA
3	Rede LoRaWAN e Tabuleiro Inteligente de Xadrez	PIBIS FA



Documento assinado eletronicamente por **GUTEMBERG RIBEIRO, DIRETOR(a)**, em 25/06/2020, às 19:22, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **MARCELO ESTEVAM, Pro-Reitor(a)**, em 25/06/2020, às 21:19, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.ifpr.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **0806252** e o código CRC **CCFDBD80**.

Referência: Processo nº 23411.019689/2019-28

SEI nº 0806252

INSTITUTO FEDERAL DO PARANÁ | PROEPPI/AI/PROEPPI/REITORIA-AI/PROEPPI
Rua Emilio Bertolini, nº 54, Curitiba - PR | CEP CEP 82920-030 - Brasil