

EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA FAPESC Nº 30/2022

**PROGRAMA AGROINOVAÇÃO SC II DE APOIO À PESQUISA,
DESENVOLVIMENTO TECNOLÓGICO E INOVAÇÃO EM QUALIDADE E
INOCUIDADE DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL DA SAR/CIDASC**

**PROGRAMA INTERINSTITUCIONAL DE FOMENTO A PROJETOS DE
PESQUISA, DESENVOLVIMENTO E INOVAÇÃO QUE ATENDAM ÀS
DEMANDAS DA SOCIEDADE CATARINENSE POR INTERMÉDIO DE ÓRGÃOS
SETORIAIS DO GOVERNO DO ESTADO DE SANTA CATARINA (PROGRAMA
#FAPESC@GOV+PESQUISA&INOVAÇÃO**

RESULTADO PRELIMINAR DOS PROJETOS ADMISSÍVEIS

A Fundação de Amparo à Pesquisa e Inovação do Estado de Santa Catarina - FAPESC torna público o resultado preliminar de projetos admissíveis para fomento no Edital de Chamada Pública nº30/2022 - Programa Agroinovação SC II de Apoio à Pesquisa, Desenvolvimento Tecnológico e Inovação em Qualidade e Inocuidade de Produtos de Origem Animal da SAR/CIDASC. Programa Interinstitucional de Fomento a Projetos de Pesquisa, Desenvolvimento e Inovação que atendam às demandas da sociedade catarinense por intermédio de órgãos setoriais do Governo Do Estado de Santa Catarina.

Nome do Proponente	Título do Projeto	Instituição	Município
Ana Carolina de Oliveira Costa	Definição de padrões de identidade e qualidade do mel de melato de bracatinga (<i>Mimosa scabrella</i> Benth.) como estratégia de desenvolvimento regional e valorização internacional.	UFSC	Florianópolis
Ana Luiza Bachmann Schogor	Predição e monitoramento da composição e qualidade do leite, com validação de análises em tempo real, e avaliação dos aspectos tecnológicos de derivados lácteos em Santa Catarina.	UDESC	Chapecó
Carolina Krebs de Souza	Valorização, Qualificação e Caracterização Físico-Química e Microbiológica do Queijinho Branco Desenvolvido por Produtores de Origem Alemã da Região do Vale Europeu (Santa Catarina).	FURB	Blumenau
Diego de Córdova Cucco	Análise e estruturação da produção de bovinos inclusos no programa Novilho Precoce de Santa Catarina.	UDESC	Chapecó
Eleine Kuroki Anzai	AgroPrevine-SC: Vigilância Integrada de Resistência aos Antimicrobianos no contexto da Saúde Única.	FURB	Blumenau

Nome do Proponente	Título do Projeto	Instituição	Município
Gislaine Fongaro	Desenvolvimento de protocolo emergencial para detecção de vírus de importância zoonótica em produtos de origem animal no estado de Santa Catarina no âmbito de Saúde Única.	UFSC	Florianópolis
Giustino Tribuzi	Análise de risco e fundamentação para regulamentação da inspeção sanitária do pescado da pesca artesanal no Estado de Santa Catarina.	UFSC	Florianópolis
Jaciane Lutz Ienczak	Desenvolvimento de processo sustentável para a desinfecção de ovos férteis, garantia da qualidade e agregação de valor para esta cadeia produtiva no estado de Santa Catarina.	UFSC	Florianópolis
Juliano De Dea Lindner	QCA Serra Mar RTIQ - Queijo Colonial Artesanal Serra .Mar: comprovação de inocuidade e estudo para elaboração do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade.	UFSC	Jaguaruna
Letieri Griebler	CooperOvinos SC: produtos cárneos inovadores.	FUNOESC	Xanxerê
Louis Pergaud Sandjo	Uso da própolis de manducaia (<i>Melipona quadrifasciata</i>) coletada em Santa Catarina como substituto natural e estratégico de antibióticos promotores de crescimento de frangos de corte.	UFSC	Campos Novos
Luis Fernando Pozas	Análise de implementação de recursos de Data Analytics em Sistema Informatizado de Rastreamento de POA.	IFSC	Pinhalzinho
Luiz Claudio Miletti	Identificação da espécie animal em amostras de carne como controle da fraude em alimentos e perícia forense de animais selvagens.	UDESC	Lages
Marcos Antonio Garcia	Desenvolvimento e validação de sistema de conservação e preservação da quantidade e qualidade de ostras vivas.	IFSC	Florianópolis
Marília Miotto Lindner	Monitoramento microbiológico de moluscos bivalves e águas de cultivo e correlação com parâmetros ambientais e índice de condição: subsídios para avaliação de risco microbiológico.	UFSC	Florianópolis
Maurício Laterça Martins	Monitoramento microbiológico (<i>Salmonella</i> spp., <i>Escherichia coli</i> e <i>Staphylococcus aureus</i>) e elementos traço em <i>Crassostrea gigas</i> cultivadas na Baía Sul de Florianópolis – Santa Catarina.	UFSC	Florianópolis

Nome do Proponente	Título do Projeto	Instituição	Município
Robson Ventura de Souza	Desenvolvimento de sistema vertical de depuração de ostras para utilização em pequenos estabelecimentos processadores.	EPAGRI	Florianópolis
Sabrina Arcaro	Hidroxiapatita e colágeno a partir de subprodutos de Tilápia: Economia circular como estratégia de obtenção de biomateriais de alto valor agregado na piscicultura.	FUCRI	Criciúma
Sandra Denise Camargo Mendes	Tempo de maturação de Queijo Artesanal Serrano (QAS) - Qualidade Microbiológica.	EPAGRI	Lages
Silvani Verruck	Caracterização microbiológica do queijo Colonial artesanal de Seara-SC baseada em metodologias clássicas e metataxonômica.	UFSC	Seara

Florianópolis (SC), 18 de agosto de 2022

Fábio Zobot Holthausen
Presidente da Fapesc
(assinado digitalmente)



Assinaturas do documento



Código para verificação: **363JCEG5**

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:



FÁBIO ZABOT HOLTHAUSEN (CPF: 912.XXX.379-XX) em 18/08/2022 às 20:08:21

Emitido por: "SGP-e", emitido em 28/02/2019 - 14:16:50 e válido até 28/02/2119 - 14:16:50.

(Assinatura do sistema)

Para verificar a autenticidade desta cópia, acesse o link <https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo/conferencia-documento/RkFQRVNDXzQzMDVfMDAwMDE2NzFfMTY3M18yMDIyXzM2M0pDRUc1> ou o site

<https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo> e informe o processo **FAPESC 00001671/2022** e o código **363JCEG5** ou aponte a câmera para o QR Code presente nesta página para realizar a conferência.