

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

A Fundação de Amparo à Pesquisa e Inovação do Estado de Santa Catarina – FAPESC vem a público divulgar o resultado parcial dos projetos aprovados no Edital de Chamada Pública FAPESC nº 30/2022. Aplicados todos os critérios de avaliação, foram selecionados 12 (doze) projetos, apresentados na tabela abaixo por ordem alfabética.

Proponente/Coordenador	Instituição	Título proposta	Município	Valor R\$
Ana Carolina de Oliveira Costa	UFSC	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.	Florianópolis	R\$ 100.000,00
Ana Luiza Bachmann Schogor	UDESC	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.	Chapecó	R\$ 100.000,00
Carolina Krebs de Souza	FURB	Valorização, Qualificação e Caracterização FísicoQuímica e Microbiológica do Queijinho Branco Desenvolvido por Produtores de Origem Alemã da Região do Vale Europeu (Santa Catarina).	Blumenau	R\$ 114.200,00
Diego de Córdova Cucco	UDESC	Análise e estruturação da produção de bovinos inclusos no programa Novilho Precoce de Santa Catarina.	Chapecó	R\$ 75.750,00
Eleine Kuroki Anzai	FURB	AgroPrevine-SC: Vigilância Integrada de Resistência aos Antimicrobianos no contexto da Saúde Única.	Blumenau	R\$ 97.673,37

Proponente/ Coordenador	Instituição	Título proposta	Município	Valor R\$
Gislaine Fongaro	UFSC	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.	Florianópolis	R\$ 100.000,00
Juliano De Dea Lindner	UFSC	QCA Serra Mar RTIQ - Queijo Colonial Artesanal Serra .Mar: comprovação de inocuidade e estudo para elaboração do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade.	Jaguaruna	R\$ 115.712,00
Letieri Griebler	FUNOESC	CooperOvinos SC: produtos cárneos inovadores.	Xanxerê	R\$ 121.600,00
Luis Fernando Pozas	IFSC	Análise de implementação de recursos de Data Analytics em Sistema Informatizado de Rastreamento de POA.	Pinhalzinho	R\$ 40.650,00
Robson Ventura de Souza	EPAGRI	Desenvolvimento de sistema vertical de depuração de ostras para utilização em pequenos estabelecimentos processadores.	Florianópolis	R\$ 70.600,00
Sandra Denise Camargo Mendes	EPAGRI	Tempo de maturação de Queijo Artesanal Serrano (QAS) - Qualidade Microbiológica.	Lages	R\$ 94.500,00
Silvani Verruck	UFSC	Caracterização microbiológica do queijo Colonial artesanal de Seara-SC baseada em metodologias clássicas e metataxonômica.	Seara	R\$ 121.600,00
Valor Total				R\$ 1.152.285,37

Florianópolis (SC), 21 de setembro de 2022

Fábio Zobot Holthausen
Presidente da Fapesc
(assinado digitalmente)



Assinaturas do documento



Código para verificação: **I3NT57D9**

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



FÁBIO ZABOT HOLTHAUSEN (CPF: 912.XXX.379-XX) em 21/09/2022 às 19:01:30

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/RkFQRVNDXzQzMDVfMDAwMDE2NzFfMTY3M18yMDIyX0kzTIQ1N0Q5> ou o site

<https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo> e informe o processo **FAPESC 00001671/2022** e o código **I3NT57D9** ou aponte a câmera para o QR Code presente nesta página para realizar a conferência.