



**CONVITE PROPPG/PROREC 06/2020 - ELABORAÇÃO DA PROPOSTA DE PROGRAMA EM PARCERIA COM A FUNDAÇÃO ARAUCÁRIA NO ÂMBITO DA REDE AGROBIOALIMENTAR**

**RESULTADO – PROPOSTAS SELECIONADAS**

A Pró-Reitoria de Relações Empresariais e Comunitárias (PROREC) e a Pró-Reitoria de Pesquisa e Pós-Graduação (PROPPG) da Universidade Tecnológica Federal do Paraná (UTFPR) informam o resultado da seleção de projetos temáticos para a estruturação da Proposta Institucional do Programa em Parceria com a Fundação Araucária no Âmbito da Rede BioAgroAlimentar.

**LINHA TEMÁTICA: Biotecnologia, Processos Biotecnológicos Aplicados, Bioenergia, entre outros**

Proponente Coordenador	Título do Projeto	Campus
Mayka Reghiany Pedrao	Obtenção de antimicrobianos naturais por cultivo de diferentes leveduras, caracterização e potencial aplicação na conservação de carne de aves	LD
Patrícia Dayane Carvalho Schaker	Bioinoculantes: Bioprospecção e Otimização do processo produtivo utilizando subprodutos agroindustriais	TD
Elisângela Düsman	Obtenção, caracterização e avaliação do potencial bioativo de sulfato de condroitina de escamas de tilapia	FB

**LINHA TEMÁTICA: Agronomia, Tecnologia e Inovação para Agropecuária, Fitotecnia, Zootecnia, entre outros**

Proponente Coordenador	Título do Projeto	Campus
Paulo Cesar Conceição	Protagonismo em Tecnologias de Produção de Alimentos Orgânicos	DV
Frederico Marcio Corrêa Vieira	ENVIROTECH - Biomonitoramento de Precisão do Impacto do Ambiente na Produção Animal	DV
Claudio Leones Bazzi	Viabilidade técnica e econômica do uso de IoT no controle de diferentes sistemas de irrigação para região oeste do Paraná	MD

**LINHA TEMÁTICA: Ciências de Alimentos, Tecnologia dos Alimentos, Engenharia de Alimentos, entre outros**

Proponente Coordenador	Integrantes da Equipe	Campus
Alexandre Alfaro	Associação de fontes naturais de nitritos/nitratos, antioxidantes e bioprospecção: alternativas para o desenvolvimento de produtos cárneos <i>clean label</i>	FB
Eliane Colla	Desenvolvimento tecnológico de agentes antimicrobianos naturais em alimentos: avaliação e aplicação de extratos de café, de açafraão da terra e de <i>Spirulina platensis</i>	MD
Sérgio Luiz Stevan Junior	Dispositivos eletrônicos para análise de compostos voláteis na agroindústria	PG

Curitiba, 30/11/2020

Profa. Claudia Regina Xavier  
Pró-Reitora de Pesquisa e Pós-Graduação

Prof. Rubens Alexandre de Faria  
Pró-Reitoria de Relações Empresariais e Comunitárias