

HOMOLOGAÇÃO DAS INSCRIÇÕES DO PROGRAMA INSTITUCIONAL DE BOLSAS DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA (PIBIC) – IFNMG/FAPEMIG/CNPq

A direção Geral do IFNMG - Campus Salinas, por meio do Comitê PIBIC/PIBITI, nomeado pela portaria Nº 369/2016 homologa as inscrições de acordo com o **Edital Nº 046/ 2016 – IFNMG – Campus Salinas**

PIBIC	
Número	Título do Projeto
1	Barra de cereal adicionada de farinha de casca de banana prata (<i>Musa sapientum</i>): composição química e avaliação sensorial.
2	Elaboração de requeijão cremoso de leite de cabra produzido com enzima transglutaminase e condimentado com ervas finas
3	Objeto de conhecimento de física nas edições 2009-2017 do exame nacional do ensino médio (ENEM)
4	Uma proposta didática para o ensino de gravitação universal ultrapassando os limites dos livros didáticos recomendados pelo programa nacional do livro didático do ensino médio de 2015
5	O enigma da dioícia em <i>Diospyros sericea</i> A. DC. (Ebenaceae): uma investigação da biologia reprodutiva e da polinização
6	Física de sistemas complexos: propagação de fluidos em meios porosos
7	Correlação entre a contagem de células somáticas e a condutividade elétrica do leite de vacas mestiças no município de Salinas - MG
8	Utilização do óxido de cálcio como catalisador heterogêneo para síntese de biodiesel
9	Redes neuro-fuzzy na predição da maciez da carne a partir da atividade biológica
10	Avaliação do comportamento de adsorção da polpa de maracujá liofilizada e adicionada de agentes veiculares por meio de redes neuro-fuzzy
11	Efeito dos óleos essenciais de coentro (<i>Coriandrum sativum</i>) e alecrim (<i>Medusantha martusii</i> Benth) na conservação de queijo minas frescal
12	Identificação e caracterização da microbiota produtora de proteases termoresistentes isolada de queijo
13	Avaliação do potencial de contribuição do rejeito feudispático em nutrientes para as plantas
14	Associação entre neoplasias mamárias e a prevalência de <i>Leishmania sp.</i> em cadelas

15	Uso de biosólido na composição de substratos para produção de mudas nativas e exóticas
16	Estudo da atividade antibacteriana de uma nova bebida produzida pela mistura de Kefir açucarado e polpa de maracujá
17	Tratamento de hérnia umbilical em suínos com enxerto halógeno de cartilagem auricular
18	Verificação da genotoxicidade em eritrócitos de tilápia do nilo (<i>Oreochromis niloticus</i>) coletados <i>in situ</i> na barragem de Salinas-MG através da análise das anormalidades nucleares e micronúcleos
19	Gênero, sexualidade e diversidade na escola: uma proposta de educação inclusiva no IFNMG - Câmpus Salinas
20	Caracterização da rapadura artesanal e industrial por meio de análises físico-químicas, sensoriais e quimiométricas
21	Avaliação de açúcares solúveis totais e açúcares redutores em <i>Ziziphus joazeiro</i> nas estações de inverno e verão em condições de ambiente natural na região de Salinas - MG
22	Diagnóstico da cadeia produtiva e avaliação físico-química de cachaças da região de Salinas
23	Eficácia <i>in vitro</i> de acaricidas sobre o carrapato do boi <i>Rhipicephalus (Boophilus) microplus</i> oriundos de propriedades leiteiras da região de Salinas, Norte de Minas Gerais
24	Efeito da adubação suplementar no crescimento inicial do eucalipto
25	Formação continuada por parte dos professores que lecionam no ensino fundamental 1 e inserção dos conceitos físicos
26	Qualidade microbiológica e perfil fermentativo de silagens de cana-de-açúcar aditivadas com diferentes inoculantes
27	Avaliação da influência do corpo lúteo e da morfologia ovariana no número e na qualidade de oócitos bovinos
28	Leveduras isoladas de frutos do cerrado na fabricação de cerveja artesanal tipo <i>Pale Ale</i>
29	Produção de cerveja artesanal a partir de reutilização de leveduras
30	Avaliação do desempenho de bezerras girolando neonatas submetidas a suplementação com levedura
31	Síntese de curcuminóides glicosilados: avaliação da potencialidade como corantes alimentícios, monitoramento reacional e estudo de degradação por espectrometria de massas
32	Prospecção fitoquímica e avaliação das atividades antifúngica, antimicrobiana e antioxidantes de uma nova espécie de <i>Stachytarpheta sp</i> Valhl. (Verbenaceae).

33	Avaliação do comportamento reológico do Kefir
34	Determinação do módulo young e tensão de ruptura de madeira de <i>Eucalyptus</i> na região do alto rio pardo
35	Comparação da qualidade do solo em função do manejo adotado em áreas no município de Salinas, Minas Gerais

PIBIC-JR	
Número	Título do Projeto
1	Aparato experimental envolvendo a dinâmica de corpos rígidos em superfície com atrito para uso didático
2	Hambúrguer com carne de coelho enriquecido com fibras: avaliação físico-química, microbiológica e sensorial por aceitabilidade para crianças da rede pública de Salinas-MG
3	Sobremesa láctea tipo mousse a base de leite de cabra: avaliação físico-química, microbiológica e sensorial por aceitabilidade para crianças da rede pública de Salinas-MG
4	Avaliação do desempenho de bezerras girolando neonatas submetidas a suplementação com levedura
5	Caracterização da rapadura artesanal e industrial por meio de análises físico-químicas, sensoriais e quimiométricas

Comissão organizadora