

II WORKSHOP INTEGRANDO SABERES

ENSINO - PESQUISA - EXTENSÃO - PID



LOCAL

Auditório
Campus
Santo Augusto



DATA

23 de maio de 2018
13h30min



PÚBLICO

Servidores e discentes
140 vagas



INSCRIÇÕES

SIGAA
de 16 A 21 de maio

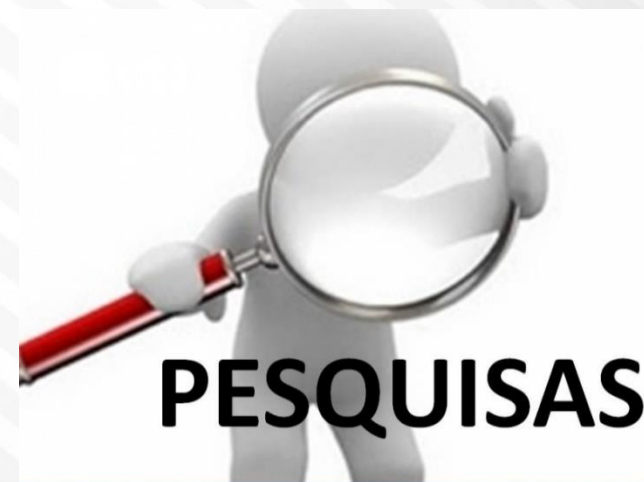
PROJETOS

| Modalidade | Página início-fim |
|------------|-------------------|
| Pesquisa | 3 a 79 |
| Extensão | 80 a 97 |
| Ensino | 98 a 124 |
| PID | 125 a 129 |

PROJETOS DE PESQUISA

22 projetos cadastrados no ano de 2018;

14 projetos apresentados no evento;



MODALIDADE: Projeto de Pesquisa

EFEITO DA ÉPOCA DE SEMEADURA NOS COMPONENTES DE PRODUTIVIDADE E QUALIDADE EM TRIGO

Coord./ coord. adjunto: Eduardo Anibele Streck/ Ricardo Paraginski

Alunos : Douglas Jacoboski, Felipe Felipim Ferrazza

Outros envolvidos: Ivan Maldaner, Carlos Toescher, Hamilton Rosa, Tarcísio Samborski



II WORKSHOP

INTEGRANDO SABERES

ENSINO - PESQUISA - EXTENSÃO - PID



Efeito da época de semeadura nos componentes de produtividade e qualidade em trigo

OBJETIVO GERAL:

Desenvolvimento da região do Campus Santo Augusto, bem como da região de abrangência do Campus São Vicente do Sul;

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- ✓ Determinar o efeito da época de semeadura nos componentes de produtividade e qualidade;
- ✓ Incentivar e difundir a cultura de pesquisa e inovação tecnológica entre os estudantes;
- ✓ Difusão de tecnologias no setor tritícola.

Efeito da época de semeadura nos componentes de produtividade e qualidade em trigo

METODOLOGIA:

Fator 1:

Fator 2:

➤ Três épocas de Semeadura



| Cultivar | Ano Lançamento | Empresa | Ciclo Cultural |
|---------------|----------------|-------------|----------------|
| Tbio Toruk | 2014 | Biotrigo | Médio |
| Tbio Sossego | 2016 | Biotrigo | Médio |
| Tbio Sintonia | 2013 | Biotrigo | Precoce |
| ORS 1403 | 2016 | OR Sementes | Precoce |
| LG Oro | 2014 | Limagrain | Médio/tardio |
| CD 1303 | 2016 | Coodetec | Precoce |

Cultivares de trigo a serem utilizadas na experimentação

Efeito da época de semeadura nos componentes de produtividade e qualidade em trigo

METODOLOGIA:

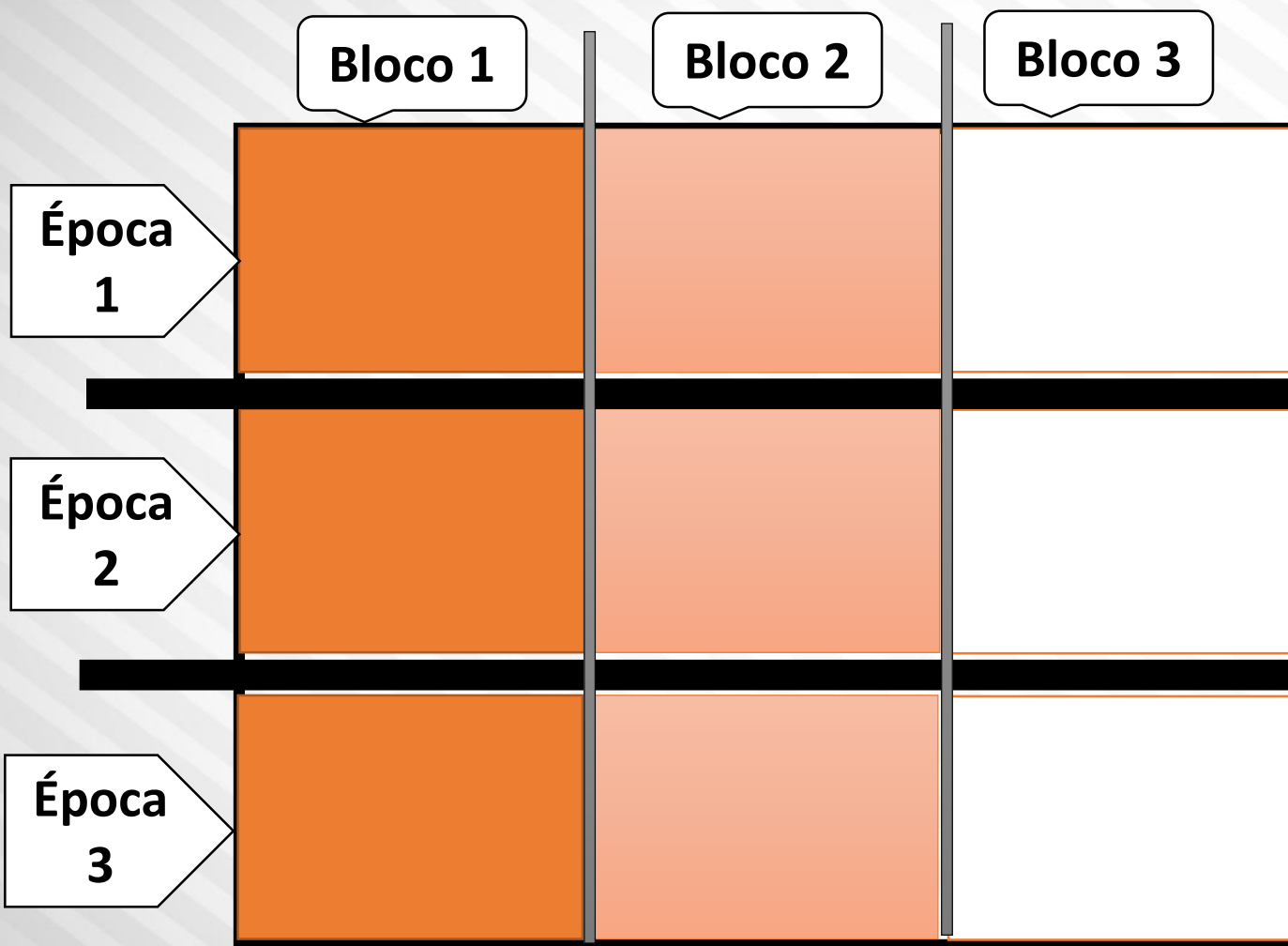
- Área experimental Campus Santo Augusto



- Campus São Vicente do Sul



METODOLOGIA: Delineamento Experimental



Estatura de plantas
Ciclo Cultural
Comprimento das Espigas
Número de Grãos Férteis por Espiga
Número de Grãos Estéreis por Espiga
Número de espigas por m²
Massa de 1000 Grãos
Peso de Espigas
Produtividade Média
Peso Hectolitro.



Efeito da época de semeadura nos componentes de produtividade e qualidade em trigo

RESULTADOS ESPERADOS:

Âmbito científico

1. Ampliação da gama de informações para o RS;
2. Divulgação em eventos, bem como a formulação de artigos para publicação em periódicos.

Benefícios a Sociedade

capacitação e aprimoramento de estudantes de nível técnico e de graduação, bem como para os produtores agrícolas das regiões.

Efeito da época de semeadura nos componentes de produtividade e qualidade em trigo

PARCERIAS:

1. IFFAR – Campus São Vicente do Sul;
2. Menegon Comércio e Representações Agrícolas
3. RuralTec

MODALIDADE: Projeto de Pesquisa

AVALIAÇÃO DOS EFEITOS DO TRATAMENTO DE SEMENTES NA PRODUTIVIDADE E QUALIDADE DE GRÃOS DE TRIGO

Coord./ coord. adjunto: Ricardo Paraginski/Eduardo Anibele Streck

Alunos: Felipe Felipim Ferrazza, Douglas Jacoboski

Outros envolvidos: Jarbas De Melo, Carlos Toescher, Hamilton Rosa, Tarcísio Samborski



II WORKSHOP

INTEGRANDO SABERES

ENSINO - PESQUISA - EXTENSÃO - PID



Avaliação dos efeitos do tratamento de sementes na produtividade e qualidade de grãos de trigo

OBJETIVO GERAL:

- Desenvolvimento da produção agropecuária na região do Campus Santo Augusto;

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- ✓ Avaliar o efeito do tratamento de sementes nos padrões de qualidade fisiológica;
- ✓ Avaliar os parâmetros físico-químicos e nutricionais dos grãos de trigo produzidos.
- ✓ Incentivar e difundir a cultura de pesquisa e inovação tecnológica entre os estudantes;
- ✓ Difusão de tecnologias no setor tritícola.

Avaliação dos efeitos do tratamento de sementes na produtividade e qualidade de grãos de trigo

METODOLOGIA:

- Área experimental
Campus Santo
Augusto



Avaliação dos efeitos do tratamento de sementes na produtividade e qualidade de grãos de trigo

METODOLOGIA:

Fator 1:

Diferentes tratamentos de sementes

- Trat 1: Fipronil + Vitavax
- Trat 2: Piraclostrobina + Tiofanato Metílico + Fipronil
- Trat 3: Tiametoxam + Difenconazol
- Trat 4: Ciantraniliprole + Vitavax
- Trat 5: Sem tratamento (controle)

Fator 2:

Cultivares de trigo a serem utilizadas na experimentação

| Cultivar | Ano Lançamento | Empresa | Ciclo Cultural |
|---------------------|----------------|-------------|----------------|
| Tbio Sinuelo | 2012 | Biotrigo | Médio |
| Tbio Sossego | 2016 | Biotrigo | Médio |
| ORS 1403 | 2016 | OR Sementes | Precoce |

Tabela 1. Delineamento experimental para avaliação dos efeitos do tratamento de sementes na plantabilidade, produtividade e qualidade industrial de grãos de trigo em três cultivares de trigo

| Tratamentos | Cultivares | Parâmetros avaliados |
|-------------|--------------|--|
| Trat 1 | TBIO Sinuelo | Teor de germinação das sementes |
| | | Vigor a frio das sementes |
| Trat 2 | TBIO Sossego | Vigor em caixa de areia das sementes |
| | | Índice de velocidade de emergência |
| Trat 3 | ORS 1403 | Comprimento de radícula das sementes |
| | | Massa aérea de radícula das sementes |
| Trat 4 | TBIO Sossego | Blotter teste |
| | | Plantabilidade |
| Trat 5 | ORS 1403 | Suscetibilidade a doenças e pragas |
| | | Altura das plantas |
| Trat 1 | TBIO Sinuelo | Número de perfilhos e de folhas |
| | | Área foliar |
| Trat 2 | TBIO Sossego | Peso de 1000 grãos |
| | | Umidade |
| Trat 3 | ORS 1403 | Número de grãos por espiga |
| | | Número de espigas por m ² |
| Trat 4 | TBIO Sossego | Produtividade |
| | | Peso hectolitro (PH) dos grãos |
| Trat 5 | ORS 1403 | Dimensões dos grãos |
| | | Parâmetros de cor dos grãos e da farinha |
| Trat 1 | TBIO Sinuelo | Número de queda |
| | | Alveografia |
| Trat 2 | TBIO Sossego | Teor de proteína bruta |
| | | |



Figura 1. Área marcada e dessecada para a semeadura (prevista para 11 de junho)

Avaliação dos efeitos do tratamento de sementes na produtividade e qualidade de grãos de trigo

RESULTADOS ESPERADOS:

Âmbito científico

1. Ampliação da gama de informações para o RS;
2. Divulgação em eventos, bem como a formulação de artigos para publicação em periódicos.

Benefícios a Sociedade

A identificação do melhor produto para o tratamento de sementes de trigo e da qualidade dos produtos que estão sendo comercializados e utilizados na região.

Avaliação dos efeitos do tratamento de sementes na produtividade e qualidade de grãos de trigo

PARCERIAS:

1. Menegon Comércio e Representações Agrícolas
2. RuralTec Soluções Agrícolas



MODALIDADE: Projeto de Pesquisa

SOFTWARE PARA FORMULAÇÃO DE RAÇÕES E PLANEJAMENTOS NA OVINOCULTURA

OvinoCerto

Coord./ coord. adjunto: Rafael Sanches Venturini / Cleitom José Richter

Alunos : Uianes Biondo; Alisson Coitinho

Outros envolvidos: IFFar SAU; IFFar JC; IFFar SVS; UFSM



INSTITUTO
FEDERAL
Farroupilha

Campus
Santo Augusto

II WORKSHOP

INTEGRANDO SABERES

ENSINO - PESQUISA - EXTENSÃO - PID



Núcleo de Inovação e
Transferência de Tecnologia
IF FARROUPILHA

Software para formulação de rações e planejamentos na ovinocultura – OvinoCerto

- Objetivo do projeto/ pesquisa;
 - Proporcionar a **estudantes** e **profissionais** (Zootecnia, Veterinária, Agronomia, Tecnólogos em Gestão do Agronegócio, Técnico em Agropecuária, Técnico em Zootecnia) e **produtores**.
 - Visam melhorias nutricionais e de desempenho com o foco em melhores resultados no rebanho ovino.

Software para formulação de rações e planejamentos na ovinocultura – OvinoCerto

- Metodologia utilizada
 - Excel
 - Construção do *Software*

Quadro 5. Formulação da Dieta Total

| Ingrediente | MS kg | Matemática | PB | | NDT | | FDN | | EE | | Ca | | P | MS do Ingrediente | Custo RS/Kg MN | |
|--|----------|------------|--------|--------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|-------------------|-------------------|------|
| | | | % | kg | % | kg | % | kg | % | kg | % | g | | | | % |
| Volumoso Forragens Secas Alfafa Feno | 0,193 | 0,00000 | 18,49 | 0,04 | 58,51 | 0,11 | 46,78 | 0,09 | 2,52 | 0,00 | 1,32 | 2,5 | 1,23 | 2,4 | 89,30 | 0,80 |
| Volumoso Forragens Verdes Alfafa | 0,080 | 0,00000 | 21,17 | 0,02 | 70,60 | 0,06 | 37,49 | 0,03 | 3,70 | 0,00 | 1,49 | 1,2 | 0,27 | 0,2 | 25,20 | 1,20 |
| Volumoso Silagens Capim Braquiária Silagem | 0,084 | 0,00000 | 6,88 | 0,01 | 51,66 | 0,04 | 74,99 | 0,06 | 1,97 | 0,00 | 0,69 | 0,6 | 0,22 | 0,2 | 23,09 | 0,17 |
| Concentrado Energético Arroz Farelo Integral | 0,1920 | 0,00000 | 13,73 | 0,03 | 83,51 | 0,16 | 24,43 | 0,05 | 15,84 | 0,03 | 0,11 | 0,2 | 1,72 | 3,3 | 88,98 | 0,40 |
| Concentrado Proteico Algodão Caroco | 0,0006 | 0,00000 | 22,77 | 0,00 | 79,74 | 0,00 | 46,20 | 0,00 | 19,15 | 0,00 | 0,30 | 0,0 | 0,72 | 0,0 | 90,56 | 1,30 |
| Concentrado Proteico Uréia | 0,0059 | 0,00000 | 280,00 | 0,02 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,0 | 0,00 | 0,0 | 99,00 | 1,18 |
| Concentrado Mineral Calcário | 0,0302 | 0,00000 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 37,02 | 11,2 | 0,03 | 0,0 | 99,13 | 0,15 |
| Concentrado Aditivos Bicarbonato de Sódio | 0,0059 | 0,00000 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,0 | 0,00 | 0,0 | 99,02 | 8,00 |
| Concentrado Aditivos Cloreto de Amônio | 0,0030 | 0,00000 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,0 | 0,00 | 0,0 | 99,05 | 5,00 |
| Dieta | 0,5940 | 0,00000 | 17,079 | 0,101 | 62,837 | 0,373 | 38,731 | 0,230 | 6,731 | 0,040 | 2,64 | 15,70 | 1,02 | 6,09 | --- | 0,67 |
| Necessidade | 0,5940 | 0,00000 | 18,687 | 0,111 | 65,657 | 0,390 | 28,000 | 0,166 | 7,000 | 0,042 | 0,62 | 3,70 | 0,42 | 2,50 | --- | --- |
| Controle | 0,0000 | 0,00000 | -1,608 | -0,010 | -2,820 | -0,017 | 10,731 | 0,064 | -0,269 | -0,002 | 2,02 | 12,00 | 0,60 | 3,59 | --- | --- |
| % da MS (Volumoso) | 60,00 | ----- | FALSO | FALSO | VERDADEIRO | VERDADEIRO | VERDADEIRO | VERDADEIRO | VERDADEIRO | VERDADEIRO | VERDADEIRO | VERDADEIRO | VERDADEIRO | VERDADEIRO | --- | --- |
| % da MS (Concentrado) | 40,00 | ----- | FALSO | FALSO | VERDADEIRO | VERDADEIRO | VERDADEIRO | VERDADEIRO | VERDADEIRO | VERDADEIRO | VERDADEIRO | VERDADEIRO | VERDADEIRO | VERDADEIRO | --- | --- |
| | | | | | | | | | | | Ca/P | 2,58 | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |

Cadastro de um novo Lote

Categoria: Tempo: Fase:

Peso vivo: GMD (KG):

| Titulo 1 | Titulo 2 | Titulo 3 | Titulo 4 | Titulo 5 | Titulo 6 | Titulo 7 | Titulo 8 | Titulo 9 | Titulo 10 | Titulo 11 | Titulo 12 | Titulo 13 | Titulo 14 | Titulo 15 | Titulo 4 |
|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|----------|
| | | | | | | | | | | | | | | | |

COMPOSIÇÃO BROMATOLÓGICA
CADASTRAR INGREDIENTE

CLASSIFICAÇÃO Volumoso Concentrado

TIPO

INGREDIENTE

MS (%)

PB (%)

NDT (%)

FDN (%)

EE (%)

Ca (%)

P (%)

Software para formulação de rações e planejamentos na ovinocultura – OvinoCerto

- Resultados esperados

- Busca-se um maior desenvolvimento da cadeia ovina, através de **melhores resultados nutricionais** e conseqüentemente produtivos
- Extensa utilização dos meios de tecnologia, o software será capaz de impactar em diversas regiões do nosso País.

Obrigado pela atenção...



MODALIDADE: Projeto de pesquisa

CARACTERIZAÇÃO E ELABORAÇÃO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS UTILIZANDO NOVOS GENÓTIPOS DE BATATA-DOCE BIOFORTIFICADA

Coordenador: Joseana Severo

Alunos : Felipe Nardo dos Santos / Lucas Nachtigal Duarte

Colaboradores: Alexandre S. Mello, Tarcísio Sambroski, Denise F. L. Rocha, Maria F. S. C Menezes



**II WORKSHOP
INTEGRANDO SABERES**

ENSINO - PESQUISA - EXTENSÃO - PID





Embrapa Cód.
21200.17/0006-2

CONTRATO DE COOPERAÇÃO TÉCNICA
QUE ENTRE SI CELEBRAM A EMPRESA
BRASILEIRA DE PESQUISA
AGROPECUÁRIA - EMBRAPA E O
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO,
CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA
- CAMPUS SANTO AUGUSTO/RS.

Projeto de pesquisa:

1. 2015/2016;
2. 2017/2018;
3. 2018/2019...

A EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA - EMBRAPA, empresa pública federal, vinculada ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, instituída por força do disposto na Lei nº 5.851, de 7 de dezembro de 1972, Estatuto aprovado pelo Decreto nº 7.766, de 25 de junho de 2012, por intermédio de sua Unidade Denominada **Embrapa Hortaliças**, inscrita no CNPJ sob o nº 00.348.003/0055-03, sediada em Brasília/DF, na Rodovia BR 060, Km 09, Caixa Postal 218, CEP 70351-970, doravante designada simplesmente **EMBRAPA**, neste ato representada por seu Chefe-Geral, **Jairo Vidal Vieira**, brasileiro, engenheiro agrônomo, portador da Cédula de Identidade nº M8011629 - SSP/MG e do CPF nº 167.134.606-82, e, de outro lado, o INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA - RS, autarquia criada nos termos da Lei nº 11.892/2008, vinculada ao Ministério da Educação, inscrita no CNPJ sob o 10.662.072/0001-58, por intermédio da sua Unidade **Campus Santo Augusto/RS**, situado à Rua Flávio João Andolhe, 1100, Floresta, CEP 98590-000, Santo Augusto/RS.

Objetivo geral

Caracterizar e desenvolver produtos a partir **cinco novos genótipos** de batata-doce com teores superior de betacaroteno, além de avaliar o **efeito de diferentes formas de processamento** na aceitabilidade e composição nutricional desses produtos.

Obter informações a cerca da composição nutricional dessas espécies quando **produzidas na Região Noroeste do RS**.

- Projeto de pesquisa com ações integradas com o projeto de extensão “Pequenos espaços sustentando a vida”.



Materiais e Métodos

1- Matéria-prima (Novos genótipos de batata-doce biofortificada)

2 – Produtividade das ramas

3- Determinações físico-químicas e atividade antioxidante

Umidade, cinzas, lipídios, fibra alimentar e proteína seguindo os métodos clássicos descritos pelas Normas do Instituto Adolfo Lutz e A.O.A.C. Compostos fenólicos totais (Singleton e Rossi, 1965). Carotenoides totais (Rodriguez-Amaya,1999). A atividade antioxidante ABTS e DPPH (Re et al. , 1999; Brand-Willians et al. 1995)

4- Processamento (Chips, gelados comestíveis...)

5- Conservabilidade

6 – Avaliação sensorial

7 – Análise estatística



Resultados esperados

- Informações a cerca de cinco novos genótipos de batata-doce buscando formas de introdução desses materiais na alimentação;
- Buscar a inserção de alunos de do Curso Técnico em Alimentos, Superior em Tecnologia em Alimentos e Especialização em Gestão da Qualidade e Novas Tendências em Alimentos;
- Promover intercâmbio de saberes entre o IFFar e Embrapa Hortaliças;
- Viabilizar para a população o conhecimento sobre esses novos genótipos com a finalidade de estimular a produção e a aplicação de tecnologias de processamento em agroindústrias familiares.



Benefícios a Sociedade

- Divulgação dos resultados obtidos em eventos e publicações científicas na área de alimentos, objetivando a disseminação do conhecimento;
- Introdução de alimentos mais nutritivos na alimentação da população.

**Obrigada
pela
atenção!**

MODALIDADE: Projeto de Pesquisa

DESENVOLVIMENTO DE FLOCOS EXTRUSADOS SEM GLÚTEN UTILIZANDO GRÃOS CULTIVADOS NA REGIÃO NOROESTE DO RS

Coordenador: Joseana Severo

Alunos : Felipe Nardo dos Santos / Lucas Nachtigal Duarte

Colaboradores: Raul Vicenzi; Gislaine Hermanns; Denise F. L. Rocha, Maria F. S. C Menezes



II WORKSHOP

INTEGRANDO SABERES

ENSINO - PESQUISA - EXTENSÃO - PID





UNIVERSIDADE REGIONAL DO NOROESTE DO ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

Reconhecida pela Portaria Ministerial nº 497 de 28/06/1985 – D.O.U 01/07/1985

Regionalizada pelas Portarias Ministeriais nº 1626 de 10/11/1993 – D.O.U 11/11/1993 e nº 818 de 27/05/1994 – D.O.U 30/05/1994

CONVÊNIO QUE ENTRE SI CELEBRAM A UNIVERSIDADE REGIONAL DO NOROESTE DO ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL - UNIJUÍ, O INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA – IFFAR E A SOCIEDADE EDUCACIONAL TRÊS DE MAIO - SETREM, VISANDO AO DESENVOLVIMENTO DO PROJETO DE PESQUISA “DESENVOLVIMENTO DE ALIMENTOS SEM GLÚTEN A PARTIR DE GRÃOS CULTIVADOS NA REGIÃO NOROESTE DO RS”.

A UNIVERSIDADE REGIONAL DO NOROESTE DO ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL – UNIJUÍ, sediada na Rua do Comércio, nº 3000, Bairro Universitário, Ijuí/RS, CEP: 98700-

Objetivo geral

Desenvolver formulações de flocos extrusados sem glúten, utilizando grãos de chia, quinoa e trigo sarraceno, cultivados na região noroeste do estado do RS.

-Específicos

Elaborar formulações de flocos extrusados sem glúten a partir de grãos de chia, quinoa ou trigo sarraceno cultivados na região noroeste do RS;

Realizar caracterização físico-química, dos teores de compostos bioativos e atividade antioxidante nas farinhas de chia, quinoa e trigo sarraceno e nos produtos elaborados a partir deles;

Avaliar sensorialmente os produtos elaborados em relação a sua aceitabilidade;

Analisar a qualidade microbiológica e físico-química dos produtos elaborados.

Materiais e Métodos

1- Matéria-prima

Grãos de chia, quinoa e trigo sarraceno produzidos por produtores locais, UNIJUÍ e SETREM.

2- Processamento

Equipamento extrusadora duplarosca (Inbramaq).

3- Determinações físico-químicas, microbiológicas e análise sensorial

Cor (colorímetro), textura, (texturômetro), atividade de água (Aqua Lab, modelo CX-2 Water Activity System). Umidade, cinzas, lipídios, fibra alimentar e proteína seguindo os métodos clássicos descritos pelas Normas do Instituto Adolfo Lutz e A.O.A.C. Compostos fenólicos totais (Singleton e Rossi, 1965). Carotenoides totais (Rodriguez-Amaya, 1999). A atividade antioxidante ABTS e DPPH (Re et al. , 1999; Brand-Willians et al. 1995). Coliformes Totais, Coliformes a 45 C, *Salmonella Spp*, *Staphylococos aureus*, *Bacillus cereus*, e bolores e leveduras (IN 62, MAPA). Testes sensoriais de aceitabilidade (TCLE)

4 – Análise estatística



Resultados esperados

- Através deste projeto espera-se conseguir **desenvolver formulações de flocos extrusados sem glúten**, utilizando chia, quinoa e trigo sarraceno com boa aceitação e qualidade microbiológica e físico-química.
- Promover a **inserção de alunos nas atividades práticas e teóricas da pesquisa**, buscando bolsas de iniciação científica e realização de estágios voluntários;
- Promover **intercâmbio de saberes entre o IFFar, Unijuí e Setrem**, que permitirá continuidade das pesquisas realizadas entre as entidades envolvidas.

Benefícios a Sociedade

Com as tecnologias geradas neste projeto espera-se ser possível **ampliar a gama de produtos isentos de glúten** no mercado e assim contribuir para **melhorar a qualidade de vida** de pessoas celíacas ou que preferem dietas sem glúten.

MODALIDADE: Projeto de Pesquisa

AValiação DA QUALIDADE FÍSICO-QUÍMICA E MICROBIOLÓGICA DO MEL PRODUZIDO E COMERCIALIZADO NA REGIÃO CELEIRO/RS

Coord./ coord. adjunto: Marieli da S. Marques/Melissa dos S. Oliveira

Alunos : Giovana Presser Wollmuth

Outros envolvidos: Danieli Ludwig



**II WORKSHOP
INTEGRANDO SABERES**

ENSINO - PESQUISA - EXTENSÃO - PID



Projeto de pesquisa - Qualidade do mel

- **Objetivo:** qualidade do mel produzido e comercializado na região
- **Metodologia:** Métodos oficiais e/ou conforme a legislação para o mel
- **Resultados:** Segurança alimentar, divulgação científica 12 SLACA/2017; 6º Simpósio de Segurança Alimentar 2018, XXXVI CBCCTA 2018.



MODALIDADE: Projeto de Pesquisa

PROCESSO DE COMUNICAÇÃO, PERCEPÇÃO E INFLUÊNCIAS SOB A VISÃO DE ALUNOS E PAIS

UMA ANÁLISE DO PROCESSO DE SELEÇÃO PARA OS CURSOS TÉCNICOS
INTEGRADOS DO INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA - CAMPUS SANTO AUGUSTO

Coord./ coord. adjunto: Pedro de Gois | Elisandro J. de Vargas

Alunos : Ana Clara Petry; Eloisa Gubioni; Luciana Pereira; Tainara Petry

Outros envolvidos:



II WORKSHOP
INTEGRANDO SABERES
ENSINO - PESQUISA - EXTENSÃO - PID



Objetivo do projeto

Objetivo geral

Identificar os fatores que influenciam na comunicação do IFFar - Campus Santo Augusto em seus processos de seleção para o ensino médio, sob a visão de alunos e pais.

Objetivos específicos:

- i) Quais os impeditivos a efetuar a matrícula?
- ii) Quais os motivadores à permanência no IFFar?
- iii) Qual o poder da marca e percepção de qualidade do IFFar e a relação de influência de pais nas escolhas dos filhos?

Metodologia

- Pesquisa quantitativa, método survey, descritiva, sob a técnica de análise bivariada e multivariada;
- Uso de formulários com perguntas fechadas e abertas;
- Uso estatístico, principalmente de teste t, ANOVA, correlações e Modelagem de Equações Estruturais

Resultados Esperados

- Identificar a percepção do processo de comunicação de seleção dos cursos técnicos;
- Identificar as influências de pais sobre a decisão dos filhos;
- Identificar os fatores que podem motivar a não efetivação da matrícula;
- Identificar os fatores que podem motivar a permanência;
- Identificar os meios de preparação para o processo seletivo;
- Identificar o poder da marca IFFar;
- Identificar percepção de qualidade do IFFar.

MODALIDADE: Projeto de Pesquisa

CONSUMIDORES DE CERVEJA ARTESANAL, QUEM SÃO VOCÊS?

INFORMAÇÕES ESTRATÉGICAS PARA EMPREENDEDORES DO SETOR

Coord./ coord. adjunto: Simone Beatriz Nunes Ceretta

Alunos : Khetlyn Günther e Talita Göettems

Outros envolvidos: Elisandro Vargas e Lisandra Forgearini Lucca



II WORKSHOP

INTEGRANDO SABERES

ENSINO - PESQUISA - EXTENSÃO - PID



Objetivo

- Identificar e analisar os hábitos do consumidor de cerveja artesanal da Região Celeiro do RS, reconhecendo preferências em relação ao produto.



Metodologia

- Pesquisa aplicada, exploratória e descritiva;
- Abordagem Quali-quantitativa;
- Método de coleta de dados Survey;
- Amostra: 300 consumidores de cerveja artesanal
- Tecnicamente será utilizada a análise bivariada e multivariada.

Resultados Esperados

Do Projeto:

- Conhecer os hábitos do consumidor de cerveja artesanal.
- Estimular o Empreendedorismo regional.
- Divulgar os resultados da pesquisa em rádios, jornal, associação comercial e industrial, entre outros, com o propósito de divulgar o trabalho realizado por professores do Eixo de Gestão e Negócios do IFFar campus Santo Augusto.

Benefícios a Sociedade

- Fornecer os resultados para as empresas do setor, os quais poderão os utilizar na sua tomada de decisão e ações mercadológicas.
- Incentivar novos empreendimentos de cerveja artesanal.
- Possibilitar aos alunos do IFFAR campus Santo Augusto a visão acerca de um novo negócio e informações sobre seu público-alvo (hábitos). Muitos se interessam e já produzem cerveja artesanal, mas atuam na informalidade e para o consumo próprio.
- Contribuição ao aluno bolsista que poderá realizar uma pesquisa, verificando os conceitos de marketing na práxis real.
- Os resultados finais deste trabalho serão divulgados por meio de pareceres e diálogos junto aos órgãos públicos do município de Santo Augusto/RS e demais interessados da região celeiro do RS. Além da apresentação dos resultados na Mostra técnica promovida no Instituto Federal Farroupilha. Buscar-se-á ainda, submeter artigo científico resultante da pesquisa em revistas especializadas, como forma de disseminar o conhecimento. Pretende-se ainda, caso aprovado, publicar estes resultados em congressos e eventos científicos, através de anais e artigos, divulgando-se assim, o trabalho dos docentes e alunos do IFFar.

MODALIDADE: Projeto de Pesquisa

CULTURA E DESEMPENHO ORGANIZACIONAL NO TERCEIRO SETOR: UM ESTUDO COMPARATIVO ENTRE BRASIL E PORTUGAL



Coordenadora: Lizandra Forgiarini Lucca
Alunos : Giovana Presser Wolmut
Colaboradora: Simone Ceretta



II WORKSHOP
INTEGRANDO SABERES

ENSINO - PESQUISA - EXTENSÃO - PID





Objetivos e Metodologia

OBJETIVO GERAL: Analisar a relação entre cultura e desempenho organizacional em Instituições sem Fins Lucrativos, no Brasil e Portugal.

| Objetivos Específicos: | Procedimentos Técnicos/Estratégias Metodológicas: |
|---|--|
| 1) Caracterizar a cultura organizacional das instituições através de entrevista realizada com a diretoria; | - Entrevista semiestruturada. |
| 2) Caracterizar a cultura organizacional das instituições através de questionários OCAI aplicado aos gestores; | - Questionário OCAI desenvolvido por Cameron & Quinn (2011), baseado no Modelo de Valores Contrastantes de Quinn & Rohrbaugh (1983). |
| 3) Caracterizar a cultura organizacional através de observação e questionários OCAI aplicado aos colaboradores; | - Método observacional não participante; - Questionário OCAI desenvolvido por Cameron & Quinn (2011), baseado no Modelo de Valores Contrastantes de Quinn & Rohrbaugh (1983). |
| 4) Identificar o desempenho organizacional das instituições através da análise documental e questionário de satisfação do pessoal; | - Análise documental baseado no Modelo de Análise de Medição do Desempenho nas OES de Carvalho (2005); - Questionário para medir a satisfação do pessoal. |
| 5) Relacionar a cultura organizacional com o desempenho em diferentes instituições, nomeando as culturas que concorrem com os melhores desempenhos; | - Após obter os resultados oriundos das estratégias metodológicas relacionadas a cima. |
| 6) Comparar a relação entre cultura e desempenho organizacional entre Brasil e Portugal. | - Através do método comparativo, apontar características, semelhanças e diferenças entre Brasil e Portugal comparando os resultados das instituições pesquisadas. |

✓ Amostra: 20 organizações (10 de cada país).



✓ Em Portugal serão pesquisadas Instituições Particulares de Solidariedade Social (IPSS) localizadas na região metropolitana do Porto e no Brasil Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público (OSCIP), localizadas na região metropolitana de Porto Alegre.

✓ Serão selecionadas organizações que possuam de 20 a 80 colaboradores com vínculo empregatício.

✓ A metodologia apresentada tem sido utilizada em outros projetos, que fazem parte de dois centros de investigação de Portugal, projetos estes já em curso desde 2013 e que integra no momento 4 investigadoras sêniores. A metodologia que se descreveu inclui melhorias relativamente às fases anteriores do projeto e com a sua aplicação no Brasil será possível atingir todos os objetivos propostos uma vez que estes foram escritos, analisados e revisados em parceria com a professora Ana Luisa Martinho do Instituto Politécnico do Porto – Portugal, sempre levando em consideração as distintas realidades entre os países em questão.

Resultados esperados:



- Troca de experiência e cultura;
- Visão da realidade do terceiro setor no âmbito regional, nacional e internacional;
- Elucidar os tipos de culturas predominantes apontando as que melhor contribuem para o desempenho organizacional, contribuindo para futuras pesquisas e oferecendo um aprofundamento do estudo já realizado;
- Aprendizado por meio da comparação e compartilhamento das informações entre os envolvidos (pesquisadoras, organizações, instituições de ensino, comunidade, etc).
- Envolvimento da aluna bolsista, promovendo a experiência de qualificação e formação do estudante em cenários de ensino e aprendizagem diferenciados;
- Abertura e manutenção de convênio com instituições internacionais parceiras (como é o caso do Instituto Politécnico do Porto) como possibilidade para que outros pesquisadores desenvolvam pesquisas colaborativas.

Resultados esperados:



- Contribuições que as organizações pesquisadas, que possuem um porte considerável (entre 20 a 80 colaboradores), podem agregar às menores organizações encontradas na região de atuação do IFFar. Para isso a servidora se propõe a realizar palestras, nos diversos campus, com a participação da comunidade local, com o intuito de disseminar informações, experiências, conhecimentos e relato da vivência adquirida;
- Submissão de artigos científicos em revistas, mostra técnica, seminários e congressos, divulgando assim, o trabalho da docente, dos alunos e o Instituto Federal Farroupilha;
- As organizações poderão se beneficiar mutuamente aprendendo práticas dos dois lugares, o que ressalta a relevância deste projeto;
- Realização de uma nova pesquisa, essa então sendo aplicada no setor privado e comparada com os dados obtidos das organizações do terceiro setor do presente estudo.
- Através dos resultados contribuir, mesmo que indiretamente, para a diminuição da linha da pobreza encontrada em ambos os países.

MODALIDADE: Projeto de Pesquisa

O LEGADO DOCUMENTAL DE MARTIN ROBERT RICHARD FISCHER: UMA IMPORTANTE CONTRIBUIÇÃO CULTURAL

Coord./ coord. adjunto: Dirceu A. Dirk

Outros envolvidos: Stéphane R. Dias e Uianes L. R. Biondo



II WORKSHOP

INTEGRANDO SABERES

ENSINO - PESQUISA - EXTENSÃO - PID



O LEGADO DOCUMENTAL DE MARTIN ROBERT RICHARD FISCHER: UMA IMPORTANTE CONTRIBUIÇÃO CULTURAL



O LEGADO DOCUMENTAL DE MARTIN ROBERT RICHARD FISCHER: UMA IMPORTANTE CONTRIBUIÇÃO CULTURAL

Estudo dos documentos, delimitado às correspondências expedidas e correspondências recebidas – nas décadas de 1930 e 1940. Afinal, para quem Martin Fischer escrevia e de quem recebia as correspondências? Porque teve a preocupação em sempre guardar uma cópia daquilo que escreveu?

O LEGADO DOCUMENTAL DE MARTIN ROBERT RICHARD FISCHER: UMA IMPORTANTE CONTRIBUIÇÃO CULTURAL

Espera-se tornar significativo e relevante o teor das correspondências, para a história política, social e cultural do Rio Grande do Sul e do Brasil. Talvez, completar alguma lacuna sobre a questão da imigração, sobre a cultura das diversas etnias, sobre a influência do nazismo ou sua resistência no Rio Grande do Sul, etc.

MODALIDADE: Projeto de Pesquisa

DESENVOLVIMENTO DE MASSAS ALIMENTÍCIAS, SEM GLÚTEN, A PARTIR DE FARINHAS ALTERNATIVAS

Coord./ coord. adjunto: Gislaine Hermanns

Alunos : Jéssica Hoffmann

Outros envolvidos: Joseana Severo; Leidi Daiana Preichardt; Raul Vicenzi (UNIJUÍ); Eilamaria Libardoni (UNIJUÍ).



II WORKSHOP
INTEGRANDO SABERES

ENSINO - PESQUISA - EXTENSÃO - PID



Desenvolvimento de massas alimentícias, sem glúten, a partir de farinhas alternativas

- **OBJETIVOS**

- Geral:

Desenvolver formulações de massas alimentícias, sem glúten, a partir de farinhas alternativas de chia, quinoa e trigo sarraceno.



Desenvolvimento de massas alimentícias, sem glúten, a partir de farinhas alternativas

- **OBJETIVOS**

- **Específicos:**

- Elaborar formulações de massas alimentícias, a partir de grãos de chia, quinoa e trigo sarraceno;
- Avaliar sensorialmente os produtos elaborados em relação a sua aceitabilidade;
- Analisar a qualidade microbiológica e físico-química dos produtos elaborados;
- Avaliar a vida-de-prateleira das massas, mais bem aceitas, sob armazenamento refrigerado e congelamento.



Desenvolvimento de massas alimentícias, sem glúten, a partir de farinhas alternativas

METODOLOGIA

As farinhas de chia, quinoa e trigo sarraceno serão adquiridas no comércio local e, a partir destas, serão produzidas diferentes formulações de massas alimentícias, junto ao Laboratório de Nutrição da UNIJUÍ e ao Laboratório de Panificação do Instituto Federal Farroupilha *campus* Santo Augusto.

As massas desenvolvidas serão analisadas sensorialmente e as com maior aceitação serão analisadas microbiologicamente e físico-quimicamente, a fim de avaliar o tempo de prateleira das mesmas.



Desenvolvimento de massas alimentícias, sem glúten, a partir de farinhas alternativas

RESULTADOS ESPERADOS

Através deste projeto espera-se conseguir desenvolver uma massa alimentícia tipo macarrão, sem glúten, utilizando chia, quinoa e trigo sarraceno com boa aceitação e qualidade microbiológica e físico-química.



Desenvolvimento de massas alimentícias, sem glúten, a partir de farinhas alternativas

RESULTADOS ESPERADOS

Com as tecnologias geradas neste projeto espera-se ser possível ampliar a gama de produtos isentos de glúten no mercado e assim contribuir para melhorar a qualidade de vida de pessoas celíacas ou que preferem dietas sem glúten.



MODALIDADE: Projeto de Pesquisa

UM ESTUDO SOBRE O IMPACTO DA (IR)RESPONSABILIDADE SOCIAL CORPORATIVA SOBRE A PRECIFICAÇÃO DE ATIVOS NEGOCIADOS EM BOLSA DE VALORES

Coord.: Francisco Sperotto Flores
Alunos : Camilli Gross, Letícia Cruz



II WORKSHOP
INTEGRANDO SABERES
ENSINO - PESQUISA - EXTENSÃO - PID



Objetivo

- Avaliar o impacto de ações de (ir) responsabilidade social corporativa sobre a precificação de ativos de frigoríficos brasileiros listados na bolsa de valores envolvidos em casos de fraudes e/ou corrupção.



Hipóteses

- H1 - Ações de (ir) RSC afetam a indústria como um todo, não apenas as empresas envolvidas.
- H2 - Em casos de (ir) RSC, o declínio dos ativos financeiros é menor para aquelas empresas não envolvidas em episódios fraudes e/ou corrupção.



Metodologia

- Estudo de eventos (Fama, 1969).
- Amostra – JBS, BRF, Marfrig e Minerva.
- Eventos Selecionados:
 - 05/09/2016 – Operação Greenfield;
 - 13/01/2017 – Operação Cui Bono;
 - 17/03/2017 – 1ª Fase Operação Carne Fraca;
 - 12/05/2017 – Operação Bullish;
 - 31/05/2017 – 2ª Fase Operação Carne Fraca (Operação Antídoto);
 - 05/03/2018 – 3ª Fase Operação Carne Fraca (Operação Trapaça).



Resultados esperados

- Permite ao **mercado financeiro** avaliar se as decisões de investimento são tomadas em consonância com demandas sociais e regulatórias referentes aos processos de segurança do alimento.
- Fornecer informações aos **gestores** que permitem avaliar as estratégias de modernização das estruturas produtivas e a adoção de protocolos de segurança do alimento.
- Sensibilizar **gestores** quanto ao impacto financeiro das ações de irresponsabilidade social corporativa.



MODALIDADE: Projeto de Pesquisa

DESENVOLVIMENTO PROFISSIONAL DOCENTE EM REDE NA RECRIAÇÃO DA PRÁTICA CURRICULAR NUM CURSO DE LICENCIATURA EM COMPUTAÇÃO

Coord.: Adão Caron Cambraia

Alunos :



II WORKSHOP
INTEGRANDO SABERES

ENSINO - PESQUISA - EXTENSÃO - PID



Problema

Quais características do espaço formativo favorecem e limitam o DPD, numa perspectiva crítica de recriação da prática curricular pela transformação do contexto interativo?



Objetivo Geral

Investigar o processo de constituição de uma comunidade de prática - de interação presencial e virtual - para o desenvolvimento profissional dos professores do Curso de Licenciatura em Computação com discussões e reflexões críticas sobre as concepções, saberes e experiências na efetivação do componente curricular articulador “Práticas enquanto Componente Curricular” (PeCC).



Objetivos específicos

- Revisar bibliografia acerca do Desenvolvimento Profissional Docente com recriação da prática curricular;
- Criar um ambiente virtual para a comunidade de prática;
- Interagir e acompanhar as discussões no ciberespaço;
- Discutir acerca dos projetos de integração curricular desenvolvidos na licenciatura;
- Investigar concepções e entendimentos dos professores, acerca do currículo integrado e do processo formação de professores/formadores.
- Constituição de professores reflexivos e pesquisadores de sua própria prática docente



Metodologia

Constituição do grupo de estudos com encontros presenciais e virtuais com discussões, reflexões sobre a PeCC, seu planejamento e desenvolvimento. Nos encontros presenciais serão feitas tematizações sobre o processo desencadeado nos encontros virtuais. Essas reuniões serão áudio-gravadas e transcritas, produzindo parte dos dados da pesquisa. No espaço virtual serão realizadas discussões, reflexões por meio do exercício da escrita sobre as PeCC, nos Fóruns criados no ciberespaço. Esses registros permitirão entender como ocorre o Desenvolvimento Profissional Docente (DPD) com recriação da prática curricular. O estudo de caso (LUDKE, ANDRÉ, 1986) é pautado em uma pesquisa-ação crítica (CARR, KEMMIS, 1988), em que analisamos o DPD do grupo de professores envolvidos com a LC. Para a análise dos dados utilizamos a Análise Textual Discursiva - ATD (MORAES, GALIAZZI, 2013), que é apresentada juntamente com o DPDLiC - um protótipo de estudos, planejamentos, discussões e reflexões sobre a recriação da prática curricular.



Resultados esperados

- Potencializar uma articulação curricular entre os núcleos (específico, pedagógico e comum);
- Efetivar a implantação da PeCC no âmbito da Licenciatura em Computação;
- Ruptura com o paradigma tecnicista presente na formação de professores;
- O exercício da escrita presente na formação dos professores;
- A criação de espaços de DPD de forma permanente contribuirá na formação de um profissional que: a) esteja aberto ao diálogo e produtor de conhecimento; b) provoque rupturas com paradigma tecnicista; c) contribua com ideias que gerem inovações para sua área.



MODALIDADE: Projeto de Pesquisa

SELEÇÃO, DESCRIÇÃO MORFOLÓGICA E AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DE VARIEDADES DE MANDIOCA UTILIZADAS PELA AGRICULTURA FAMILIAR NA REGIÃO CELEIRO DO RS.

Coord./ coord. adjunto: Tarcísio Samborski

Alunos : Matheus Felipe de Lucca – Gabriel Montagner Thalheimer



II WORKSHOP

INTEGRANDO SABERES

ENSINO - PESQUISA - EXTENSÃO - PID



Objetivos

Geral:

- Selecionar junto aos agricultores e agroindústrias beneficiadoras de mandioca da região Celeiro variedades que apresentam melhor desempenho produtivo para fins de identificação morfológica e qualidade das raízes.

Objetivos

Específico(s):

- **Identificar as variedades consideradas com melhor desempenho pelos agricultores familiares;**
- **Realizar a descrição morfológica das variedades selecionadas**
- **Avaliar a produtividade desses materiais em dois períodos de colheita;**
- **Avaliar a qualidade das raízes de mandioca quanto ao cozimento em duas épocas de colheita;**

Metodologia

A metodologia do projeto divide-se em três etapas:

- 1) Identificação das variedades que serão cultivadas, descritas e avaliadas;
- 2) Fase de cultivo do material selecionado e a descrição morfológica do mesmo;
- 3) Análise da qualidade das raízes em relação ao cozimento.

•

Resultados esperados

- O projeto espera contribuir na identificação mais precisa das variedades de mandioca cultivadas na região, possibilita no uma maior conhecido e maior facilidade no manejo das mesmas.
- A definição, caso venha a existir, de variedades com uma qualidade superior de cozimento poderá resultar em uma orientação para as agroindústrias familiares que poderão ampliar as áreas de produção dessas variedades e ofertar um produto de qualidade superior aos consumidores.

Resultados esperados

- Um maior conhecimento do desempenho das variedades permitirá a cadeia produtiva regional avaliar a adoção de novas variedades, pois terão parâmetros para avaliar o material genético que possuem, pois esses apesar do risco da contaminação que toda propagação vegetativa possui, são materiais adaptados aos solos e clima da região.
- Buscar a integração entre docentes e discentes da área da Agropecuária e Alimentos docampus de Santo Augusto nas atividades práticas e teóricas da pesquisa, contribuindo com a formação acadêmica e profissional discente;
- Contribuir com o desenvolvimento regional, especialmente com a agricultura e agroindústria familiar.

Benefícios a Sociedade

- Ampliação da segurança alimentar e o abastecimento regional através do um maior conhecimento e visibilidade sobre essa cultura que é desprestigiada pela pesquisa agrícola em nosso Estado.
- Reconhecimento do saber popular e da função social dos agricultores familiares que mantiveram a biodiversidade “in situ” ao cultivar a mandioca em suas propriedades a despeito muitas vezes, do reconhecimento ou mesmo da existência de mercado para esse produto.



DEMAIS PROJETOS DE PESQUISA

Título do Projeto

Proponente

Pesquisa de Opinião como Ferramenta de Gestão

Felipe Prestes Kolosque

Implicações educacionais e sociais das ações de educação não formal e dinamização comunitária das bibliotecas do IFFAR

Daniela Cristina Paulo D Acampora

Representações dos Estudantes Adultos do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha sobre as Comunidades Indígenas da Região Sul Brasileira

Debora Cristina Speroni Philippsen



II WORKSHOP

INTEGRANDO SABERES

Campus
Santo Augusto

ENSINO - PESQUISA - EXTENSÃO - PID



Núcleo de Inovação e
Transferência de Tecnologia
IFFARROUPILHA

DEMAIS PROJETOS DE PESQUISA

Título do Projeto

Proponente

Arquitetura Escolar Inclusiva: A Acessibilidade no Instituto Federal Farroupilha Campus Santo Augusto

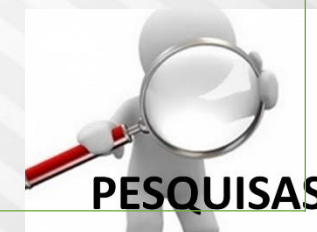
Fabiola Foderati Machado

Produtividade de cultivares de soja na região celeiro do Rio Grande do Sul

Hamilton Telles Rosa

Qualidade de vida no trabalho dos servidores docentes e técnicos administrativos em exercício no Instituto Federal Farroupilha - Campus Santo Augusto

Leandra Leoni Marchioro Ritter



DEMAIS PROJETOS DE PESQUISA

Título do Projeto

Proponente

A Gestão Administrativa do Instituto Federal Farroupilha Campus Santo Augusto: a capacitação profissional dos gestores e fiscais de contratos como meio de prevenir a responsabilização subsidiária trabalhista em contratos de serviços terceirizados com mão de obra cedida

Leonidas Luiz Rubiano de Assunção

Desenvolvimento de Metodologias de Análise de Sistemas Semicondutores para Tecnologias de Controle e Automação na Agropecuária

Tiago Silva de Avila



PROJETOS DE EXTENSÃO

10 projetos cadastrados no ano de 2018;

2 projetos apresentados no evento;



MODALIDADE: Projeto de Extensão

ESPAANHOL E INGLÊS PARA CRIANÇAS DA COMUNIDADE DE SANTO AUGUSTO

Coord./ coord.

adjunto: Miquela Piaia (Coordenadora/Orientadora, professora de Língua Inglesa),
Edevandro Sabino (Coorientador, professor de língua portuguesa e espanhola).

Alunos : Any de Oliveira, Bruna Milbradt, Carolina Gollmann, Caroline Scherer, Gabrieli de Oliveira,
Laura Hahn, Micheli Neukamp, Mônica Ferri



INSTITUTO
FEDERAL
Farroupilha

Campus
Santo Augusto

II WORKSHOP

INTEGRANDO SABERES

ENSINO - PESQUISA - EXTENSÃO - PID



Núcleo de Inovação e
Transferência de Tecnologia

IF FARROUPILHA

Introdução

- Muitos estudos afirmam que quanto mais cedo se inicia o ensino de línguas estrangeiras, mais efetiva e melhor é a consolidação da aprendizagem.
- Porém no Brasil, a oferta acontece, na grande maioria, apenas em escolas privadas, o que limita consideravelmente o acesso ao ensino de idiomas.
- Na tentativa de transformar essa realidade foi desenvolvido o projeto de extensão “Espanhol e Inglês para crianças da comunidade de Santo Augusto”, o referido projeto é oferecido a crianças que estão cursando o ensino fundamental I, oriundas das escolas públicas municipais e estaduais da cidade de Santo Augusto-RS, através de um trabalho em conjunto com alunos do Ensino Técnico Integrado, professores de língua estrangeira e portuguesa do Instituto Federal Farroupilha, campus Santo Augusto, e professores voluntários de outras redes de ensino.
- O projeto está no seu 3º ano de execução, e já atendeu mais de 300 crianças.

- Em 2018 três escolas estão sendo atendidas:
 - ✓ Alunos do 2ºano da Escola Municipal de Ensino Fundamental São João;
 - ✓ Alunos do 2ºano da Escola Municipal de Ensino Fundamental Antônio Liberato;
 - ✓ Alunos dos 2º anos da Escola Estadual de Ensino Médio Santo Augusto;
- Uma vez por mês, cada uma das escolas, frequenta as aulas de língua estrangeira no IFFar *campus* Santo Augusto - (parceria entre Instituto e Secretarias de Educação do Estado e Município).

Objetivos

- Promover e apoiar ações que fortaleçam o vínculo entre o Instituto e a sociedade;
- Fundamentar a base de ensino aprendizagem de espanhol e inglês através de uma variedade de assuntos e tópicos de interesse das crianças, elaborados e desenvolvidos pelos professores e bolsistas;
- Estimular o uso da linguagem para expressar ideias, apropriando-se de vocabulário básico, articulando as estruturas essenciais da língua, a partir de palavras relacionadas à realidade dos alunos;
- Desenvolver a pronúncia, entonação, ritmo e fluência;
- Permitir que os alunos envolvidos no projeto entrem em contato com a língua estrangeira de forma contextualizada e significativa;

Metodologia

O aluno aprenderá a língua estrangeira de forma mais eficiente, quando as atividades propostas pelos professores tiverem significado para eles dentro do contexto social em que vivem.

Pensando nisso, nos reunimos semanalmente (professores e alunas bolsistas) para discutirmos sobre os conteúdos e tarefas que realizamos em cada aula).

Solicitamos as escolas o plano de ensino das professoras das turmas atendidas para elaborarmos atividades que tenham assuntos familiares aos alunos. Trabalhar com tópicos que estejam sendo trabalhados em outras disciplinas traz maior confiança e segurança para as crianças.

Fornecendo um insumo adequado, percebemos ao longo dos encontros, que as crianças ficam bastante envolvidas, motivadas e apresentavam bom desempenho.

Utilizamos:

- abordagens naturais e comunicativa;
- jogos didáticos;
- brincadeiras;
- interação com os livros, a partir de contação de histórias;
- atividades em dupla e grupos;
- canções, entre outras atividades lúdicas.
- participação de alunos do médio integrado, com apresentações de histórias infantis bilíngues.

Conforme Freire e Shor (2008) “a educação deve ser integradora – integrando os alunos e os professores numa criação e re-criação do conhecimento comumente partilhadas.”



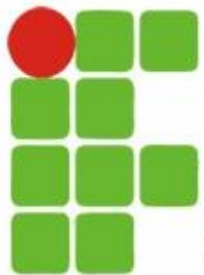
Resultados

- Inserção das crianças em uma nova realidade, possibilitando crescimento pessoal e intelectual.
- Espera-se que, ao ter contato com as línguas estrangeiras nos anos iniciais, o aluno seja capaz de utilizar o conhecimento construído nas interações como base para melhor desempenho quando estiver nos anos finais do ensino fundamental e demais etapas posteriores.

Conclusão

- Buscamos ampliar a abrangência de ações educativas, articuladas, pensadas e criadas em conjunto entre os segmentos envolvidos. O conhecimento que as bolsistas extraem das aulas de língua espanhola e língua inglesa dos cursos integrados ao Ensino Médio dos quais são alunos, são aplicados na discussão e elaboração de atividades desenvolvidas com as crianças participantes do projeto. Nesses momentos também é estimulado o questionamento acerca de como ocorre o ensino-aprendizagem das línguas estrangeiras, e principalmente ocorre a reflexão sobre a realidade social na qual as crianças estão inseridas.
- As crianças beneficiam-se com a construção de novos significados por intermédio da linguagem, tendo a oportunidade de se envolverem em uma prática social efetiva, sendo, desde cedo, preparados para as necessidades atuais do mundo globalizado, sem abandonarem seus valores e conhecimentos locais.

Desejamos uma educação bilíngue/multilíngue às crianças, que permita que tenham igualdade de oportunidades para se inserirem na sociedade.



INSTITUTO FEDERAL
FARROUPILHA
Campus Santo Augusto



Espanhol e Inglês para Crianças
da Comunidade de Santo Augusto



II WORKSHOP

INTEGRANDO SABERES

ENSINO - PESQUISA - EXTENSÃO - PID



MODALIDADE: Projeto de Extensão

SINTONIA ALTERNATIVA

UMA RADIO WEB EXPERIMENTAL DO IFFAR CAMPUS SANTO AUGUSTO

Coord./ coord. adjunto: Mauricio Cristiano de Azevedo/ Téoura Benetti

Alunos : Gisele Kugert, Thomaz Farezin, Pedro Gabriel Weisheimer, Jarbas Mattioni, Uianes Biondo, Felipe Weber, Isabela Moraes.

Outros envolvidos: Stephane Rodrigues Dias (Colaboradora)



II WORKSHOP

INTEGRANDO SABERES

ENSINO - PESQUISA - EXTENSÃO - PID



OBJETIVO GERAL

Criar Radio Web, de caráter experimental, do IFFar – Campus Santo Augusto, com vistas ao estabelecimento de um canal de comunicação com a comunidade interna do Campus e com público indiretamente envolvido com as atividades do mesmo.

METODOLOGIA

- Pesquisa;
- Planejamento;
- Desenvolvimento;
- Implementação.

| Etapa/mês | Abri. | Mai. | Jun. | Jul. | Ago. | Set. | Out. | Nov. | Dez. |
|-----------------|-------|------|------|------|------|------|------|------|------|
| Pesquisa | ■ | ■ | ■ | | | | | | |
| Planejamento | | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | | | |
| Desenvolvimento | | | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | | |
| Implementação | | | | | | | ■ | ■ | ■ |

RESULTADOS ESPERADOS

- Integração curricular entre as diferentes áreas do saber e desses com os eixos tecnológicos presentes no Campus, da divulgação de projetos e de práticas pedagógicas, novas ou já em curso, na instituição;

RESULTADOS ESPERADOS

- Fortalecer e solidificar os canais de comunicação entre a instituição e o público regional, observando-se o dinamismo e a fluidez de informação proporcionada pelo meio radio web;
- Ampliar geograficamente e agilizar a cobertura e o alcance das ações de comunicação do Campus.

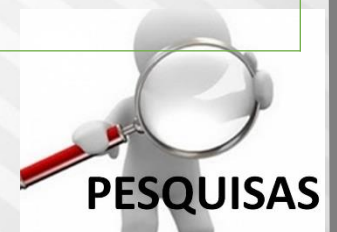
DEMAIS PROJETOS DE EXTENSÃO

| Título do Projeto | Proponente |
|--|--------------------------|
| Segurança e Qualidade na Utilização de Sementes | Ricardo Tadeu Paraginski |
| II Festival de Arte, Cultura e Literatura do IFFAR - SA | Téoura Benetti |
| IF Musical | Sandro Amorim de Souza |
| Pé na Estrada: Rumo ao IFFar Campus Santo Augusto | Franciele de Oliveira |
| INVERNADA INTEGRAÇÃO a serviço do Tradicionalismo Gaúcho | Edna Nunes Gonçalves |



DEMAIS PROJETOS DE EXTENSÃO

| Título do Projeto | Proponente |
|---|---------------------------|
| Apoio ao Programa Família Feliz : produzir para viver melhor | Tarcísio Samborski |
| Estudo científico de espécies nativas do Bioma Mata Atlântica como ferramenta para a educação ambiental crítica | Clarissa Ricalde Gervasio |
| Construção coletiva de uma trilha ecológica como atividade de educação ambiental | Eleonir Diniz |



MODALIDADE: Projeto de Ensino

FILMES E DOCUMENTÁRIOS COMO INSTRUMENTOS FACILITADORES NO ENSINO/APRENDIZAGEM DE QUÍMICA.

Coordenadora: Roberta C. Novaes dos Reis

Colaboradores: Ana Cristina Sulzbach, Carlos Wyrepkowski e Marieli Marques.

Aluno (Bolsista) : Daniel H. Chrischon – 2º Info



II WORKSHOP

INTEGRANDO SABERES

ENSINO - PESQUISA - EXTENSÃO - PID



Objetivos

- Facilitar a aprendizagem de conteúdos da Química, através da demonstração e debate de filmes e documentários.
- Verificar junto aos estudantes a efetividade do método utilizado no processo ensino/aprendizagem.
- Estimular o debate de conteúdos estudados relacionando-os e confrontando-os com o senso comum e vigente na sociedade.
- Mostrar através destes recursos a importância e aplicação da Química no cotidiano.
- Despertar o interesse pelos conteúdos estudados em Química.

Metodologia

- Os Professores de Química dos cursos Técnicos Integrados ao Ensino Médio (Informática, Agropecuária, Administração e Alimentos), PROEJA, Licenciatura em Ciências Biológicas (1ºsem.) e Tecnologia em Alimentos (1ºsem.) irão propor, com antecedência mínima de 30 dias, que os alunos assistam determinado filme ou documentário de acordo com o planejamento e organização das aulas.
- O filme ou documentário será exibido na íntegra ou algum(ns) trecho(s) seguido de um debate.
- Cada aluno fará uma produção textual acerca do material exibido e responderá um questionário sobre a contribuição desse recurso para a melhoria do aprendizado em Química e a importância e aplicação da Química no cotidiano.
- A produção textual e o questionário respondido pelos estudantes serão avaliados pelos docentes, levando em consideração a sua coerência e correlação com os conceitos e conteúdos de Química.

Resultados esperados

- Maior interesse dos alunos em Química e em outras disciplinas relacionadas ao assistirem nos filmes ou documentários a aplicação dos conteúdos vistos em sala de aula.
- Estimular os alunos relacionar o conteúdo estudado com o cotidiano.
- Melhor aprendizagem dos conteúdos.
- Verificar se a utilização de filmes e documentários é um recurso satisfatório para o processo ensino/aprendizagem em Química.

MODALIDADE: Projeto de Ensino

UTILIZAÇÃO DA PRÁTICA PROFISSIONAL INTEGRADA COMO INSTRUMENTO DE APROXIMAÇÃO ENTRE ENSINO E PESQUISA NO CURSO DE TECNOLOGIA EM ALIMENTOS

Coord./ coord. adjunto: Gislaine Hermanns

Alunos :

Outros envolvidos: Carlos Wyrepkowski; Joseana Severo; Melissa dos Santos Oliveira; Leidi
Daiana Preichardt.



II WORKSHOP
INTEGRANDO SABERES

ENSINO - PESQUISA - EXTENSÃO - PID



Utilização da prática profissional integrada como instrumento de aproximação entre ensino e pesquisa no curso de Tecnologia em Alimentos.

- **OBJETIVOS**

- Geral:

- Utilizar a prática profissional integrada como instrumento de aproximação entre ensino e pesquisa no curso de Tecnologia em Alimentos.



Utilização da prática profissional integrada como instrumento de aproximação entre ensino e pesquisa no curso de Tecnologia em Alimentos.

- **OBJETIVOS**

- **Específicos:**

- Integrar verticalmente o currículo, proporcionando uma unidade em todo o curso, compreendendo uma sequência lógica e crescente complexidade de conhecimentos teóricos e práticos, em contato com a prática real de trabalho;
- Incentivar a pesquisa como princípio educativo;
- Promover a interdisciplinaridade;
- Incentivar a produção e a inovação científico-tecnológica, e suas respectivas aplicações no mundo do trabalho;
- Promover a indissociabilidade entre ensino e pesquisa.

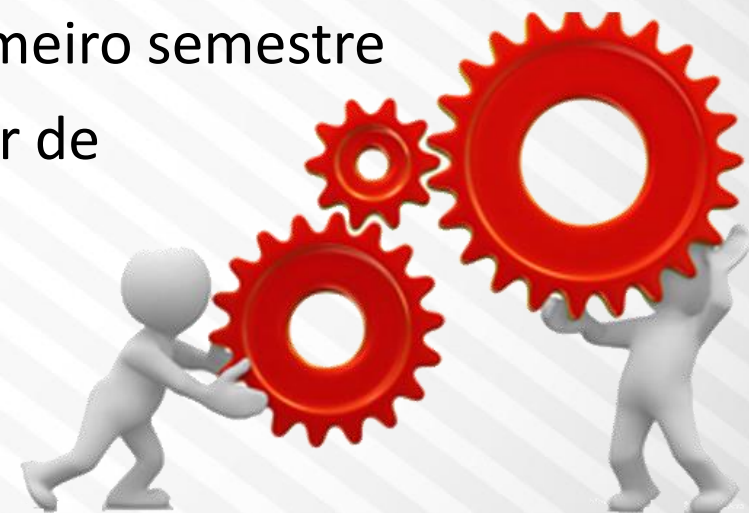


Utilização da prática profissional integrada como instrumento de aproximação entre ensino e pesquisa no curso de Tecnologia em Alimentos.

METODOLOGIA

Articular as PPI's, de forma que as mesmas sejam continuadas ao longo dos semestres do curso.

A proposta para esta turma que ingressou neste primeiro semestre de 2018 é trabalhar as PPI's em torno do objetivo norteador de desenvolvimento de novos produtos alimentícios.



Utilização da prática profissional integrada como instrumento de aproximação entre ensino e pesquisa no curso de Tecnologia em Alimentos.

RESULTADOS ESPERADOS

- Espera-se alcançar a integração das PPI's ao longo do curso de Tecnologia em Alimentos, aproximando o ensino à pesquisa e desta forma, proporcionando aos alunos uma melhor compreensão de diferentes processos produtivos e sua ligação com disciplinas da área básica.



Utilização da prática profissional integrada como instrumento de aproximação entre ensino e pesquisa no curso de Tecnologia em Alimentos.

RESULTADOS ESPERADOS

- Paralelamente, a partir das pesquisas desenvolvidas pelos alunos, espera-se ao final do processo que os mesmos possam desenvolver novos produtos alimentícios.
- Aliado a isto ocorrerá a divulgação do curso de Tecnologia em Alimentos, através da publicação de resumos, artigos e participação em eventos científicos da área.



MODALIDADE: Projeto de Ensino

PREPARAÇÃO DE ALUNOS DO ENSINO MÉDIO PARA O ENEM E VESTIBULARES

Coordenador: Carlos César Wyrepkowski

Colaboradores: Beatris Gattermann, Dirceu Dirk, Marieli Marques, Tiago Silva de Avila, Fernando Pasini, Clarinês Hames, Janice Boeira, Raphael Dacampora, Alecsandra Santos Cunha, Michel Silva dos Santos, Uianes Biondo.

Alunos : Estudantes de 3º ano e Flávia Rader (bolsista).



II WORKSHOP

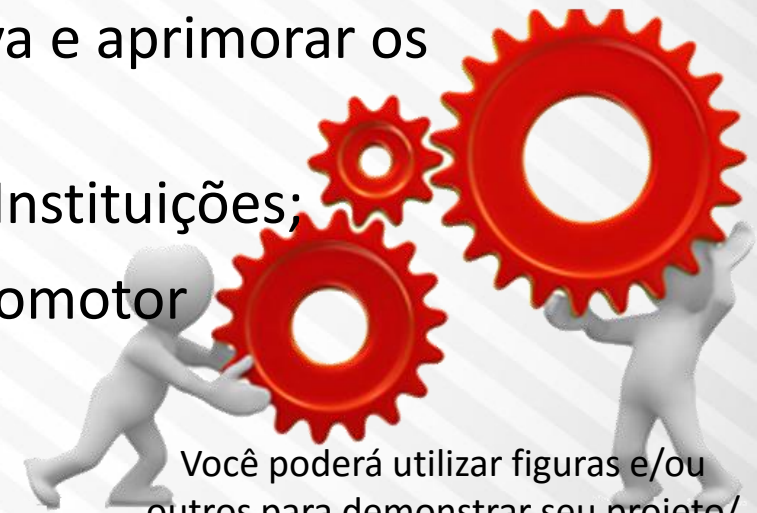
INTEGRANDO SABERES

ENSINO - PESQUISA - EXTENSÃO - PID



Objetivos

- Contribuir na preparação dos estudantes para realização da prova do ENEM e vestibulares;
- Melhorar a compreensão de conceitos e conteúdos das diversas áreas;
- Motivar os estudantes para o estudo;
- Realizar simulados no intuito de ambientar ao tempo de prova e aprimorar os conhecimentos;
- Diagnosticar as expectativas quanto a pretensão de cursos e Instituições;
- Reforçar o papel de responsabilidade social do IFFar como promotor da ampliação do acesso ao nível superior.



Você poderá utilizar figuras e/ou outros para demonstrar seu projeto/pesquisa

Metodologia

- **Período do projeto:** Sextas-feiras a tarde e sábados letivos do 1º e 2º semestres do ano letivo de 2018;
- **Participantes:** estudantes dos terceiros anos do Ensino Médio;
- **Conteúdos trabalhados:** escolhidos pelos ministrantes conforme é cobrado no ENEM;
- **Organização das atividades:** palestras, aulas expositivas (revisão de conceitos, questões,...), dicas de resoluções, simulados.



Você poderá utilizar figuras e/ou outros para demonstrar seu projeto/pesquisa

Resultados

- Adquiram segurança para realizar a prova;
- Compreenda a perspectiva de abordagem dos conteúdos das diversas áreas;
- Utilizem adequadamente os recursos e as técnicas apresentadas;
- Melhores resultados no ENEM e em vestibulares;
- Consolidação da expectativa quanto ao curso e Instituição de ingresso no Ensino Superior.



Você poderá utilizar figuras e/ou outros para demonstrar seu projeto/pesquisa

Resultados



MODALIDADE: Projeto de Ensino

ATELIER DE TEXTOS

RESSIGNIFICANDO AS PRÁTICAS DE LEITURA E ESCRITA NA ESCOLA

Coord. Soní Pacheco de Moura

Alunos : Kamila Griebler, Gabriela Pitol, Julia Londero, Laura Hames e Lara Knop

Outros envolvidos: Adão Cambraia, João Massoti, Stephane Dias,
Edevandro Sabino da Silva, Miquela Piaia e Téoura Benetti



INSTITUTO
FEDERAL
Farroupilha
Campus
Santo Augusto

II WORKSHOP

INTEGRANDO SABERES

ENSINO - PESQUISA - EXTENSÃO - PID



OBJETIVO GERAL

- Despertar nos estudantes o gosto pelas práticas de leitura e escrita, familiarizando-os com diversos tipos e gêneros textuais, tanto no que diz respeito à compreensão como à produção dos mesmos.



METODOLOGIA

O percurso transcorrido para que os objetivos deste projeto sejam alcançados pauta-se em uma metodologia de oficinas temáticas, sendo que os gêneros textuais selecionados deverão ser o eixo norteador de cada uma delas. Os professores e componentes curriculares envolvidos contribuirão no sentido de tornar acessíveis aos estudantes participantes do projeto estratégias de leitura e de escrita adequadas a cada gênero textual em estudo.



RESULTADOS ESPERADOS

- A sensibilização do aluno para as práticas de leitura e escrita, instrumentalizando-o para a realização proficiente das mesmas;
- A formação de sujeitos críticos, profissionais mais humanos e solidários, dispostos a contribuir para uma sociedade mais justa e igualitária;
- Além da produção de artigo científico, divulgando os resultados do trabalho, considera-se produto a realização do II Festival de Hipercontos e a publicação, em livro, das histórias produzidas.



MODALIDADE: Projeto de Ensino

NORMALIZANDO TRABALHOS ACADÊMICOS

TEORIA E PRÁTICA

Coord./ coord. adjunto: Marcos Rafael Tavares
Alunos : 2° e 3° anos dos Cursos Técnicos Integrados ao Ensino Médio.



INSTITUTO
FEDERAL
Farroupilha
Campus
Santo Augusto

II WORKSHOP
INTEGRANDO SABERES

ENSINO - PESQUISA - EXTENSÃO - PID



Objetivos do Projeto

- Aplicar as normas de referência e citação em trabalhos acadêmicos.
- Desenvolver atividade prática com uso de um software processador de texto onde o discente irá praticar as normas previstas na ABNT em um modelo de relatório disponibilizado para os participantes.
- Estimular a participação do estudante nas práticas discursivas acadêmicas, a partir do entendimento da organização retórica e dos recursos linguísticos empregados na elaboração do gênero relatório.



Metodologia Utilizada

- Participantes: 2° e 3°anos dos Cursos Técnicos Integrados ao Ensino Médio.
- 3 oficinas.
- Organização e recursos linguísticos empregados no relatório de estágio - Stéphane Rodrigues Dias – Auditório.
- Citação e referência - Daniela Cristina Paulo d'Acampora – Auditório.
- Editoração Eletrônica – Marcos Rafael Tavares – Laboratórios de Informática.



Resultados

- Entendimento da organização retórica e dos recursos linguísticos empregados na elaboração do gênero relatório.
- Entendimento e aplicação de normas de citação e referência.
- Aplicação de rotinas automatizadas em *software* processador de texto: numeração progressiva das seções, sumário, índice de ilustrações, citação direta longa, referências em ordem alfabética, legenda de figuras, parágrafo.
- Modelo de relatório de estágio pronto.



MODALIDADE: Projeto de Ensino

PROJETO ESTUDAR PRA VALER

Coord./ coord. adjunto: Beatris Gattermann

Alunos : Carolini Gonzatto

Outros envolvidos: Gabriela Perusatto Llano, Daniele Uhlmann Anacleto, Damaris Robaert,
Marcos Santos e Marcos Tavares



INSTITUTO
FEDERAL
Farroupilha

Campus
Santo Augusto

II WORKSHOP

INTEGRANDO SABERES

ENSINO - PESQUISA - EXTENSÃO - PID



Projeto Estudar pra Valer

Objetivos do projeto

- Contribuir para permanência e êxito dos estudantes no IFFar Campus Santo Augusto;
- Contribuir para formação de sujeitos com condições de aprender ao longo da vida, renovando saberes continuamente.

Metodologia utilizada

- Projeto desenvolvido através de oficinas, que abordam temáticas para pensar estratégias e organização para os estudos e aprendizagem.

Resultados esperados

- Diminuição dos índices de evasão e retenção do IFFar e constituição de sujeitos com autonomia para desenvolver suas aprendizagens.



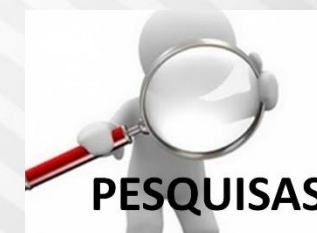
DEMAIS PROJETOS DE ENSINO

Título do Projeto

Proponente

Prática de multiletramento na escola: uma proposta interdisciplinar de construção de sentidos

Miquela Piaia



II WORKSHOP

INTEGRANDO SABERES

Campus
Santo Augusto

ENSINO - PESQUISA - EXTENSÃO - PID



Núcleo de Inovação e
Transferência de Tecnologia
IF FARROUPILHA

PROJETOS PID

3 projetos cadastrados no ano de 2018;

1 projetos apresentados no evento;



II WORKSHOP

INSTITUTO
FEDERAL
Farroupilha

INTEGRANDO SABERES

Campus
Santo Augusto

ENSINO - PESQUISA - EXTENSÃO - PID



Núcleo de Inovação e
Transferência de Tecnologia
IF FARROUPILHA

MODALIDADE: PROGRAMA INSTITUCIONAL DE DESENVOLVIMENTO - PID

FORTALECIMENTO DO EIXO TECNOLÓGICO DE PRODUÇÃO ALIMENTÍCIA COMO ESTRATÉGIA DE DESENVOLVIMENTO INSTITUCIONAL E REGIONAL

Coord./ coord. adjunto: Leidi Daiana Preichardt

Outros envolvidos: Gislaine Hermanns; Melissa dos S Oliveira; Joseana Severo; Janice P. Boeira;
Marieli da S.Marques; Francisco S. Flores; Ricardo Corrêa; Márcia M. B. Schneider



II WORKSHOP INTEGRANDO SABERES

ENSINO - PESQUISA - EXTENSÃO - PID



Objetivo Geral

- Desenvolver e divulgar as ações realizadas no eixo de produção alimentícia através do ensino, da pesquisa e da extensão.

Objetivos Específicos

- Desenvolvimento de material didático;
- Fortalecimento das PPIs;
- Desenvolvimento de projetos de pesquisa na área de alimentos;
- Fortalecimento das linhas de pesquisas da área de alimentos no IFFAR;
- Orientação de alunos da Pós-Graduação do IFFAR;
- Desenvolvimento de material bibliográfico e organização de cursos de extensão sobre Boas Práticas de Fabricação;
- Desenvolver oficinas para público alvo específico;
- Promover encontros de diálogo com as comunidades locais, visando a aproximação do IFFAR com os cidadãos público-alvo da educação de jovens e adultos.



Resultados esperados

Fortalecimento da área de alimentos na instituição e em toda a Região Ceileiro do estado do RS.

DEMAIS PROJETOS PID

Título do Projeto

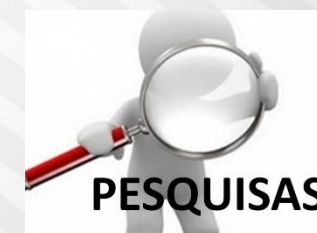
Proponente

Rádio Web Experimental "Sintonia Alternativa" do IFFar Campus Santo Augusto

Mauricio Cristiano de Azevedo

Abrindo os caminhos da Escultura Pública em Santo Augusto

Téoura Benetti



II WORKSHOP

INTEGRANDO SABERES

Campus Santo Augusto

ENSINO - PESQUISA - EXTENSÃO - PID



Núcleo de Inovação e
Transferência de Tecnologia
IFFARROUPILHA

O NIT Santo Augusto agradece a todos os
participantes

Integração de servidores e discentes em
busca do conhecimento



II WORKSHOP

INTEGRANDO SABERES

ENSINO - PESQUISA - EXTENSÃO - PID

