

## EDITAL Nº 59/2022-PREP

### ABERTURA DE INSCRIÇÕES PARA SELEÇÃO DE UM (1) BOLSISTA DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA INDUSTRIAL – ITI.

O Professor do Curso de Engenharia de Pesca e Coordenador Especial do Programa de Pós-graduação em Recursos Pesqueiros e Engenharia de Pesca – PREP:

Considerando o processo nº 403609/2020-8, aprovado na Chamada Pública 12/2020 – Programa de Mestrado e Doutorado Acadêmico para Inovação – MAI/DAI;

Considerando o Edital 30/2020-PRPPG – Propostas Selecionadas a Chamada Pública 12/2020 – Programa de Mestrado e Doutorado Acadêmico para Inovação – MAI/DAI;

Considerando a Resolução nº 078/2016-CEPE, que aprovou as Normas Gerais para os Programas de Pós-Graduação da Unioeste;

Considerando as Resoluções nº 172/2020-CEPE e nº 182/2020-CEPE, que aprovaram o Regulamento e o Projeto Político Pedagógico do Programa;

Considerando a Chamada Pública nº 12/2020 – Programa de Mestrado e Doutorado Acadêmico para Inovação – MAI/DAI do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico - CNPq;

### TORNA PÚBLICO QUE:

#### 1. DA INSCRIÇÃO

1.1. De **17 de outubro a 03 de novembro de 2022**, estarão abertas as **INSCRIÇÕES** para seleção de (1) bolsista de iniciação científica tecnológica – ITI, para atuar no projeto de pesquisa “Proteína Hidrolisada de Sangue Suíno em Dietas para a Tilápia do Nilo como Alimento Funcional para Peixes e Determinação de Funcionalidade Metabólica”;

1.2. DO PROJETO – Linha de Pesquisa em Aquicultura

**Título:** Proteína Hidrolisada de Sangue Suíno em Dietas para a Tilápia do Nilo como Alimento Funcional para Peixes e Determinação de Funcionalidade Metabólica  
- **Orientador:** Prof. Dr. Altevir Signor

**Objetivo:** Avaliar a proteína hidrolisada de sangue suína como alimento funcional em dietas para peixes. Os estudos serão no Laboratório de Aquicultura do Grupo de Estudos de Manejo na Aquicultura – GEMaQ/Unioeste; compreendendo 3 etapas:

**Estudo I:** serão avaliados os coeficientes de digestibilidade aparente do alimento proteína hidrolisada de sangue suína (PHSS) e seus nutrientes por parte dos peixes. Os coeficientes de digestibilidade aparente da energia e nutrientes da proteína hidrolisada PHSS serão determinados empregando-se o método indireto, utilizando-se como marcador inerte 0,1% de óxido de cromo. Serão elaboradas quatro dietas experimentais, uma

referência e três dietas-teste contendo inclusão de 10; 20 e 30% de inclusão de PHSS para determinação dos coeficientes de digestibilidade aparente da proteína, energia e seus nutrientes. As coletas de material fecal (conforme metodologia laboratorial) serão realizadas diariamente, anterior a primeira alimentação e armazenadas em freezer, posterior a coleta de volume suficiente para as análises, as quais serão realizadas no Laboratório de Qualidade de Alimentos – LQA do GEMAq/Unioeste. Com base nos resultados obtidos pelos coeficientes de digestibilidade aparente do PHSS serão realizados testes de inclusão do hidrolisado proteico PHSS em dietas para pós-larvas (**Estudo II**) e alevinos (**Estudo III**) de tilápia do Nilo;

**Estudo II:** será realizado com a inclusão de 0%, dieta controle, 0,25; 0,5; 0,75; 1 e 2% de inclusão de PHSS em dietas para pós-larvas;

**Estudo III:** com a inclusão de 0%, dieta controle, 0,25; 0,5; 0,75; 1 e 2% de inclusão de PHSS em dietas para alevinos de tilápia do Nilo. Nos **Estudo II** e **Estudo III** serão avaliados desempenho produtivo, morfologia intestinal, do fígado e do tecido muscular dos peixes, assim como análises de enzimas relacionadas ao metabolismo proteico. Os ingredientes utilizados serão triturados em moinho tipo martelo (MCS 280), com peneira de 0,6 milímetros de diâmetro. Após a moagem, os ingredientes serão pesados, homogêneos, umedecidos e submetidos ao processo de extrusão em matriz de 3,0 mm em extrusora (EX - Micro®) e, secas em estufa de circulação de ar forçado por um período de 12 horas a 55°C. As dietas serão armazenadas em freezers até o momento de serem utilizadas no arraçoamento dos peixes para todos os estudos à serem executados. Ao final dos **Estudos II** e **Estudo III**, serão realizadas as biometrias para determinação do desempenho produtivo e, amostras serão armazenadas em solução fixadora para as avaliações morfológicas e, em nitrogênio líquido e freezer -80°C para a realização das análises enzimáticas. Espera-se com os estudos determinar as características e valores nutricionais do PHSS, assim como que o produto atue como alimento funcional em dietas para peixes. A inovação tecnológica será transformar alimento de baixo valor nutricional e econômico agregado em produto de elevado valor nutricional, a ser utilizado como alimento com moléculas funcionais que beneficiem o status de saúde dos animais cultivados, melhorando o desempenho produtivo e o metabolismo dos peixes. Aliado a isso, proporcione a empresa parceira a validação de um produto com características funcionais, no qual a mesma possa comercializar oferecendo a sociedade um novo produto embasado em resultados científicos para a cadeia produtiva do pescado, que cresce em média superior as demais atividades produtivas e, por ser dependente do meio aquático, demanda a elaboração de produtos com funcionalidades e de dietas que melhor atendam às exigências nutricionais dos peixes cultivados, reduzindo problemas relacionados a qualidade de água, que podem surgir durante o processo produtivo.

1.3. As inscrições: **17 de outubro a 03 de novembro de 2022**, pelo e-mail: **toledo.mestradoep@unioeste.br** e/ou **mestradoengpesca@hotmail.com**; anexando os documentos:

1.3.1 – Declaração de matrícula no Curso de Engenharia de Pesca;

1.3.2 – Histórico escolar do ensino médio para discentes ingressantes;

1.3.3 – Histórico escolar da graduação para discentes cursando o curso de graduação em Engenharia de Pesca;

1.3.4 - Cópia do Currículo Lattes;

1.3.5 – Cópia do RG;

1.3.6 – Cópia do CPF;

- 1.3.7 – Cópia de comprovante de residência;
- 1.4. Poderão se inscrever discentes matriculados regularmente no Curso de Engenharia de Pesca;
- 1.5. Para assumir como bolsista o discente não poderá ter mais que quatro reprovações/pendências em disciplinas da graduação;

## 2. DO PROCESSO DE SELEÇÃO

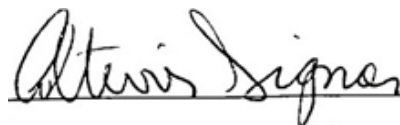
- 2.1. A seleção será individualizada, com análise do histórico escolar do ensino médio para alunos ingressantes e, para os discentes do Curso de graduação em Engenharia de Pesca análise do histórico escolar da graduação (Peso 4), Currículo Lattes documentado (Peso 2);
- 2.2. O processo de classificação será pela média obtida no processo de seleção;
- 2.3. O selecionado deverá apresentar os documentos necessários a homologação da bolsa, conforme solicitado, sob pena de ser desclassificado, em caso de não apresentação até a data solicitada;

## 3. DO RESULTADO

- 3.1. A divulgação do resultado da seleção será até **as 17h, do dia 07 de novembro de 2022**;
- 3.2. A concessão seguirá a ordem de classificação, com uma (1) bolsa disponível;
- 3.3. O início das atividades será no dia 01 de novembro de 2022, no Grupo de Estudos de Manejo na Aquicultura – GEMaQ/Unioeste.

## PUBLIQUE-SE.

Toledo-PR, 17 de novembro de 2022.



Altevir Signor,  
**Professor do Curso de Engenharia de Pesca**