

EDITAL Nº 09/2024-PREP

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

O Coordenador 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 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 **11 a 22 de março de 2024**, estarão abertas as **INSCRIÇÕES** para seleção de (1) bolsista de iniciação científica tecnológica – ITI;
- 1.2. Duração da bolsa: 12 meses, no valor mensal de R\$ 700,00
- 1.3. 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, homogeneizados, 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.

1.4. As inscrições: **11 a 22 de março de 2024**, 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 RG e CPF;

1.3.6 – Documentos referente ao Anexo I, deste Edital;

1.5. Serão aceitas inscrições de discentes matriculados nos Curso de Graduação da UNIOESTE com matrícula ativa e frequentando o curso;

1.6. Para assumir como bolsista o discente não poderá ter mais que quatro reprovações/pendências em disciplinas da graduação;



unioeste

Universidade Estadual do Oeste do Paraná

Programa de Pós-Graduação em Recursos Pesqueiros e Engenharia de Pesca - PREP

Rua Guaira, 3141 – Bloco B3 - Jardim La Salle - CEP 85903-220 - Toledo - PR. Fone: (0**45) 3379-7077

E-mail: mestradoengpesca@hotmail.com

<http://www.unioeste.br/pos>



2. DO PROCESSO DE SELEÇÃO

2.1. Na seleção será considerado a pontuação do Anexo I, deste Edital;

2.2. 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 até **26 de março de 2024**;

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 abril de 2024, no Grupo de Estudos de Manejo na Aquicultura – GEMaQ/Unioeste.

PUBLIQUE-SE.

Toledo-PR, 08 de março de 2024.

Prof. Dr. Aldi Feiden
Coordenador do Programa de Pós-Graduação
em Recursos Pesqueiros e Engenharia de Pesca
Portaria nº 0523/2023-GRE

Anexo I, do Edital nº 013/2023-PREP, de 08 de março de 2024

ANÁLISE DO CURRÍCULO LATTES – bolsista ITI				
NOME DO(A) CANDIDATO(A):				
CRITÉRIOS PARA AVALIAÇÃO (últimos cinco anos 2018 à maio 2022)				
ATIVIDADES	Peso	Total	Pontuação	Pontuação Máxima
1 - CURRÍCULO LATTES				
1.2 – Atividades de ensino				
Desempenho discente no Ensino Médio (média das notas obtidas nas disciplinas cursadas)	1	0	0	100
Monitor em disciplina de graduação (10 pontos/ano)	1	0	0	30
Desempenho discente na graduação (média das notas obtidas nas disciplinas que cursou)	1	0	0	100
Sub total item 1.2			0	230
1.3 - Atividades de pesquisa e extensão relacionadas à área de concentração				
Bolsista ITI (10 pontos/mês)	10	0	0	100
Bolsista de iniciação científica/PET (10 ponto/ano)	10	0	0	20
Artigo publicado em revistas com Qualis Capes A1 ou A2 (6pontos/artigo)	6	0	0	60
Artigo publicado em revistas com Qualis Capes A3 ou A4 (5 pontos/artigo)	5	0	0	50
Artigo publicado em revistas com Qualis Capes B1 ou B2 (4 pontos/artigo)	4	0	0	40
Artigo publicado em revistas com Qualis Capes B3 ou B4 (3 pontos/artigo)	3	0	0	30
Apresentação de trabalhos científicos	2	0	0	20
Resumo publicado em anais de eventos científicos	2	0	0	20
Organização de eventos científicos	2	0	0	20
Conferências e palestras proferidas (10 pontos/conferência ou palestra)	10	0	0	30
Participação em eventos técnicos científicos (1 pontos/evento)	2	0	0	20
Sub total item 1.3			0	410
PONTUAÇÃO TOTAL NO CURRÍCULO LATTES E DOCUMENTOS COMPROBATÓRIOS			0	630

Toledo/PR, _____ de _____ de 20____.

Observações Importantes:

- 1) Inserir a quantidade de atividades realizadas na **Coluna Total**.
- 2) **Anexar somente os documentos comprobatórios que constam na planilha, dos últimos cinco anos.**