



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO
PRÓ – REITORIA DE PESQUISA, INOVAÇÃO E PÓS GRADUAÇÃO – PROPIP

HOMOLOGAÇÃO PRELIMINAR - Chamada 01/2022 – APICPEX

A Pró-Reitoria de Pesquisa, Inovação e Pós-Graduação do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano – IFSertãoPE, no uso da atribuição delegada pela Portaria Institucional Nº 764, de 02 de dezembro de 2020, publicada no DOU em 02/12/2020, Resoluções Nº 06/2007, Nº 36/2013 e demais normas vigentes do IFSertãoPE, torna público a **HOMOLOGAÇÃO PRELIMINAR** das propostas, para adesão ao Auxílio a Projetos de Pesquisa de Iniciação Científica e Tecnológica – APICPEX, relacionados aos projetos PIBIC CNPq e PIBITI CNPq, aprovados no Edital Nº 30/2022, para uso do recurso no período de março/2023 a agosto/2023.

Nº de Ordem	Propostas/Projeto
01	Uso do rádio com tecnologia LORA-WAN adaptado a sensores capacitivos de umidade do solo.
02	Caracterização físico-química e microbiológica de carnes caprinas e ovinas abatidas em um estabelecimento do município de Petrolina-PE
03	A Filosofia da Capoeira Angola no Vale do São Francisco - Uma netnografia de Espaços Não Formais de Educação
04	Construção, calibração e funcionamento de um lisímetro de pesagem para determinação da evapotranspiração da cultura do cacau na região semiárida do Nordeste Brasileiro.
05	Goiaba 4.0: ferramentas digitais no monitoramento de pragas
06	Influência de plantas espontâneas na população de tripes e inimigos naturais associados ao cultivo da videira na região semiárida
07	Desenvolvimento de um sistema inteligente no monitoramento de tripes em videira
08	incliuIF EDUCA 4.0 – uma ferramenta de estímulo a inclusão digital no município de Petrolina/PE



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO
PRÓ – REITORIA DE PESQUISA, INOVAÇÃO E PÓS GRADUAÇÃO – PROPIP

09	Avaliação de Compostos Voláteis produzidos por Diferentes Leveduras para Elaboração de Cervejas Artesanais
10	Desenvolvimento de cerveja estilo Brut IPA utilizando mel como adjunto de fermentação
11	Elaboração de Cerveja Artesanal com Farinha da Mandioca e Mel de Abelha
12	Validação de método de determinação de cafeína em hplc-dad e quantificação em cápsulas de cafés e chás comerciais
13	Sistema de Irrigação de Precisão de baixo custo baseado em Internet das Coisas (IoT)
14	Desenvolvimento de um sistema inteligente e de baixo custo para monitoramento e controle de energia e segurança
15	Ferramentas e desafios na gestão do processo editorial de revista Semiárido De Visu - Análise do processo
16	Estudo e desenvolvimento de aplicativo móvel para o IFEventos
17	Elaboração e caracterização de massa fresca adicionada de farinha de palma
18	IF Maker Academy: Inovação, Tecnologia e muita Mão na Massa
19	Verificação da qualidade dos blocos cerâmicos conforme a NBR 15270 comercializados em Serra Talhada-PE e região.
20	Relação entre comprimento e dimensão fractal em sequências genéticas virais

Prof. Francisco Kelsen de Oliveira
Pró-Reitor de Pesquisa, Inovação e Pós-Graduação
Port. Nº 764 de 02/12/2020