CERTIFICADOS DE MÉRITO - RESUMOS SIMPLES – PÔSTERES CIENTÍFICOS

A classificação foi realizada por meio da média, obtida pelas notas das apresentações dos pôsteres científicos, cuja avaliação foi feita por 02 docentes da Fatec Jaboticabal, Foram considerados os seguintes critérios para avaliação:

- 1. Domínio do conteúdo.
- 2. Clareza e coerência na expressão oral.
- 3. Apresentação visual do pôster, utilização do modelo/*template* disponível no *site* do simpósio.
- 4. Normas da ABNT: citações, ilustrações com identificação acima delas e fonte abaixo, formatação adequada e referências.

Modalidades para emissão dos certificados

- Pós-Graduação stricto sensu
- Ensino superior
- Ensino técnico

Houve a aprovação de 53 trabalhos. Foram concedidos certificados de mérito àqueles que obtiveram as três maiores pontuações na avaliação dos pareceristas, de acordo com as modalidades anteriormente mencionadas.

Na modalidade pós-graduação stricto-sensu, houve a submissão de 02 trabalhos:

Na segunda posição da classificação, o trabalho contemplado com certificado de mérito, que recebeu nota oriunda da média dos avaliadores 8,25 foi:

CRESCIMENTO INICIAL E SOBREVIVÊNCIA DE PROGÊNIES DE POLINIZAÇÃO ABERTA DE CORYMBIA TORELLIANA EM JABOTICABALTICABAL-SP

Autores: Auricelia Moraes Mendonça, Renato Abdala Rovere, Nadia Figueiredo de Paula, Rinaldo Cesar de Paula

Na primeira posição da classificação, o trabalho contemplado com certificado de mérito, que recebeu nota oriunda da média dos avaliadores 9,85 foi:

MODELO DE AQUAPONIA COM TRÊS SISTEMAS MODULARES INTEGRADOS

Autores: Alan Chesna Vidal, Fernanda de Freitas Borges, Leonardo Castilho de Barros, Maria Célia Portella



Na modalidade ensino superior foram contemplados 04 trabalhos:

- Dois trabalhos que obtiveram nota 9,3 3º lugar
- Um trabalho que recebeu nota 9,45 2º lugar
- Um trabalho que recebeu nota 9,50 1º lugar

Na terceira posição da classificação, os trabalhos contemplados com certificado de mérito, que receberam nota oriunda da média dos avaliadores 9,3 foram:

EFICIÊNCIA DO FILTRO ROTATIVO NO TRATAMENTO DO CALDO

Autores: João Vitor da Silva, Mariele Fagundes Lima, Taís da Silva Basili Viana, Rita de Cássia Vieira

DIFERENÇAS DA EXTRAÇÃO DO CALDO ENTRE MOENDA E DIFUSOR

Autores: Gabriel Rodrigues Ferreira Modesto, João Matheus Brito dos Santos, Ricardo André Marcelino, Welerson Silva Peixoto, Rita de Cássia Vieira

Na segunda posição da classificação, o trabalho contemplado com certificado de mérito, que recebeu nota oriunda da média dos avaliadores 9,45 foi:

COMBUSTÍVEL DE AVIAÇÃO SUSTENTÁVEL

Autores: Carlos Adriano Jesus Barbetta, Leonara Aparecida Rodrigues Colombo, Luiz Antônio Trevezane, Matias Silva Souza, Rita de Cassia Vieira

Na primeira posição da classificação, o trabalho contemplado com certificado de mérito, que recebeu nota oriunda da média dos avaliadores — 9,50 foi:

ALIMENTADOR AUTOMÁTICO DE DESCARGA INFERIOR PARA TILÁPIAS EM SISTEMA DE AQUAPONIA

Autores: Fábio Cabral, Alan Chesna Vidal, Fernanda de Freitas Borges

Na modalidade ensino técnico foram contemplados 03 trabalhos:

- Um trabalho que obteve nota 9,50 3º lugar
- Um trabalho que recebeu nota 9,55 2º lugar
- Um trabalho que recebeu nota 9,60 1º lugar

Na terceira posição da classificação, o trabalho contemplado com certificado de mérito, que recebeu nota oriunda da média dos avaliadores 9,50 foi:



AVALIAÇÃO DE PARÂMETROS DE QUALIDADE EM AMOSTRAS DE CALDO DE CANA DE VENDEDORES AMBULANTES

Autores: Alice Bezan, Guilherme Henrique de Mattos, José Carlos dos Reis Júnior, Mariana Casteleti Beraldo Massoli, Bianca de Melo Silveira dos Santos

Na segunda posição da classificação, o trabalho contemplado com certificado de mérito, que recebeu nota oriunda da média dos avaliadores 9,55 foi:

DIGESTÃO ANAERÓBIA DE VINHAÇA: uma abordagem para a valorização de resíduos agroindustriais

Autores: Isabelli Vitória Basílio de Matos, Manuella Souza Moreira, Leila de Fátima Oliveira Gava, Mariana Casteleti Beraldo Massoli, Bianca de Melo Silveira dos Santos

Na primeira posição da classificação, o trabalho contemplado com certificado de mérito, que recebeu nota oriunda da média dos avaliadores — 9,60 foi:

ANÁLISE SENSORIAL APLICADA À AVALIAÇÃO DE QUEIJOS: um estudo com ricota e queijo fresco

Autores: Manuella Souza Moreira, Bianca de Melo Silveira dos Santos, Mariana Casteleti Beraldo Massoli, Leila de Fátima Oliveira Gava, José Carlos dos Reis Júnior

Parabéns a todos os autores pelas pesquisas realizadas e pelo mérito de receberem as melhores notas!