

VIII SEMINÁRIO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DO IFSC CÂMPUS SÃO MIGUEL DO OESTE - SNCT 2026

TRABALHOS ACEITOS PARA APRESENTAÇÃO DE *BANNER*
SESSÃO 1 - 08h às 11h45 - 29/10/2026

CÓDIGO	TÍTULO	AUTORES
6149	Eficiência das auxinas (ANA e AIB) no enraizamento de estaca de erva-baleira (<i>Cordia verbenacea</i>)	Marco Antônio Dapper Biesdorf Arthur Otávio Camilotti Martiny Aquidauana Miqueloto Zanardi Francieli Lima Cardoso
6340	Potencial agrônômico dos dejetos de aves poedeiras como fonte	Douglas Antonio Rogeri Gabriel Vinicius Giongo Wylam Correa Alcione Miotto
6543	Farinha de bagaço de malte com micélio de <i>Pleurotus albidus</i> : a biotransformação como estratégia para a valorização do resíduo cervejeiro	Fernanda Sawitzki Stadler Gabriela Bonamigo Dinon Gabriela Simon Rohling Giulia Luiza Rodrigues da Silva Khaua Winicius Gomes Souza Fernanda Stoffel
6594	Elaboração de biocompósito à base de amido de mandioca incorporado com casca de pinhão	Isabella de Souza Cenci, Leticia Mariana Melchior, Luana Fátima Zardo, Roberta Alessandra Eckert Donadel, Tainara Eloisa Odorcick, Mariangela de F. Silva, Fernanda Stoffel, Paulo Alexandre de Moraes
6569	Desenvolvimento de queijo muçarela contendo geleia de laranja kinkan	Andressa Luize Gassen Caroline Lemes Vitória Balardin da Silva Josieli Teixeira
6568	Comparação entre extrato aquoso e oleoso de alecrim aplicados como substitutos de antioxidantes sintéticos em lombo suíno defumado	Débora Júlia Theisen Isabela Cristina Savi Maiara Luiza Righi Josieli Teixeira
6564	Viabilidade de Reaproveitamento de Soro de Leite: Estudo de Caso em Laticínio do Extremo-Oeste Catarinense	Emanuela Czarnobay Luana Herbert Marianna Scopel Comiotto Patrícia Fernanda Schons César Gomes de Freitas
6556	Ferramenta de acompanhamento do balanço hídrico no cultivo de milho	Guilherme Martins Cardoso Campos Anderson Luiz Zwirter Alcione Miotto
6544	EXTRAÇÃO DE PIGMENTOS A PARTIR DE RESÍDUOS ORGÂNICOS DOMICILIARES	Andrieli Vitória Pereira de Quadros Maria Clara dos Santos Azeredo Raquel Giongo Valentina dos Santos Ortolan Paulo Alexandre de Moraes
6308	Farinha de micélio de <i>Pleurotus albidus</i> como insumo para produção de análogos a hambúrguer	Henrique Dettenborn Prass Patrícia Carina Schoenberger Stefany Grützmänn Arcari Roberta Garcia Barbosa Fernanda Stoffel

SESSÃO 2 - 13h30h às 17h15 - 29/10/2026

CÓDIGO	TÍTULO	AUTORES
6301	Quando a ciência se torna narrativa: literatura e audiovisual na integração entre Química e Matemática no ensino STEAM	Fernanda Broch Stadler Letícia Werlang Simone Raquel Casarin Machado Cleonis Viater Figueira
6333	A(s) Raízes e Trajetórias: A Construção Histórica do Curso Técnico integrado em alimentos	Aline Regina Vincenzi Camila Possato Fernanda Broch Stadler Kauani Maisa Argenta Ketlen Rupulo de Oliveira Luciana Senter Simone Raquel Casarin Machado Valentina de Paula Ames
6395	Análise de cor e sua relação com o teor de gordura do leite	Isabela Fernandes Alves Isabela Theisen Vogt Lara Gava Mileski Lyara Wojinski Foresti Neandra de Oliveira Stefany Grützmann Arcari
6597	Desenvolvimento e caracterização de sorvete proteico e substituição de açúcares	Larissa Vivan Maria Eduarda Cartelli Roth Rayssa Eduarda Werlang Vinícius Girardi Baseggio Patrícia Fernanda Schons Rosicler Colet
6587	Caracterização físico-química de amostras comerciais de creme de avelã	Brunah Gabriella Arent Otávio Diesel Brasil Ágatha Testolin Pacheco Djenifer Vitcoski Dos Santos Estefani Camila Colombo Djenifer Stahl Melz Stefany Grützmann Arcari
6586	Caracterização de gelatina vegana enriquecida com carotenoides	Ayana Oliveira Yasin Maria Eduarda Rosin Parmeggiani Kamille Eduarda Araújo Gabriel Ritter de Mercedes Júlio César Spohr Stefany Grützmann Arcari
6585	Aspectos físico-químicos de diferentes marcas de leite condensado para a produção de brigadeiro gourmet	Camila Draczewski Lucas Rupulo Didomenico Pietra Emanuely Zannatta Ferro Stefany Grützmann Arcari
6583	Análise de diferentes marcas de chocolates ao leite: cor e textura	Davi Miguel Reinehr Jamille Prasido Borba Strack Luiza Torma Depaoli Valentina de Assis Boff Victor de Assis Boff Stefany Grützmann Arcari
6574	Influência da concentração de açúcares na textura de mousse de morango	Camile Stefany Barbosa Dhein Ana Clara Battistella Passos Stefany Grützmann Arcari
6570	A Caracterização físico-química de iogurte natural integral e desnatado	Ana Julia Toral Edina Moresco Melissa Antunes Casagrande Rebeca Paiva Veloso Eduardo Paludo Christoff Stefany Grützmann Arcari
6563	Avaliação físico-química de lipídios e cinzas em queijos parmesão e provolone	Ana Carolina Guerra Gabriela Gabbiatti Ana Luiza Zangalli Waleska Ida Gallina Stuari Stefany Grützmann Arcari

CÓDIGO	TÍTULO	AUTORES
6553	Caracterização físico-química e preferência sensorial de brigadeiro proteico	Alice Valentina Dahmer Laís Gabrielly Orso Stefany Grützmann Arcari
6551	Impacto de práticas de preparação doméstica de batata-doce BRS Anembé na bioacessibilidade <i>in vitro</i>	Álvaro Basso Serina Jean Carlos Bisolo Bagiston Júlia Raqueli Scholtze Kamille Eduarda Biegelmeier Tuany Camila Honaizer Stefany Grützmann Arcari
6470	Fome oculta em foco: desenvolvimento de materiais didáticos e oficinas lúdicas para a educação nutricional	Flávia Soares Burin Nicoli Baldissera Sofia Eloisy Biazzi Knob Thainá Gabriele Feiten Tuany Camila Honaizer Stefany Grützmann Arcari
6416	Ação conservante e antioxidante da <i>Salvia officinalis</i> L. em Hambúrguer bovino refrigerado	Luiza Zordan Melissa Vitória Veroneze Nicole Vendramin Bernardi Stefany Sofia Pappis Tainá Sturm Rosicler Colet Stephanie Pinto Roberta Garcia Barbosa

SESSÃO 3 - 19 às 22h - 29/10/2026

CÓDIGO	TÍTULO	AUTORES
6507	Aplicação do Ciclo PDCA e da Análise Ambiental como Ferramentas Estratégicas para a Melhoria Contínua da Gestão	Anízio Floriano, Arthur Marlon Rodrigues, Daniel De Souza Barcelos
6535	Otimização da gestão da Mariga Auto Center por meio de uma ferramenta de controle e apoio gerencial	Bernardo Cardoso Basoti Giulia Winter Daniel Luan Antônio Mariga Toniolli Vitória Cássia Hohensee Skasinski Daniel De Souza Barcelos
6545	Desenvolvimento de um equipamento didático para aplicação de cargas em motores elétricos	RENAN MENEGHINI RENAN WILLIAM SIGNOR ROGER ANTONIO CONTRERAS CONTRERAS ROMNY JULIAN CANAS GIL VINICIUS BACIN MAICON MIOTTO
6547	Análise do layout da empresa Illuminar e contribuição de melhoria de gestão de estoque de atacarejo de materiais elétrico e hidráulicos	BARCELOS, Daniel de Souza GIOVENARDI, Diana Carla Garmatz MELCHIORS, Luana SILVA, Marizete Paula Da WURZIUS, Caroline
6565	Planejamento e gestão operacional em Clínica Veterinária e Pet Shop	ARALDI, Franclei Denes BARCELOS, Daniel de Souza BORGES, Elisangela Corrêa CASSOL, Maico GAUSMANN, Gisela
6602	DESENVOLVIMENTO DE BISCOITO TIPO COOKIE ADICIONADO DE FARINHA DE PALMA FORRAGEIRA (<i>Opuntia</i> sp.)	Denilson Souza dos Santos Mariangela de Fátima Silva
6600	Desenvolvimento de um ambiente didático para prática de instalações elétricas prediais	Paulo Ricardo Alves Reginatto Andrei Pasa Brambilla Cristian Antunes de Oliveira Eron Castro Calasans Eugênio Eduardo Cristoff Rosa

ATENÇÃO!

A Comissão Organizadora **NÃO** se responsabilizará pela impressão dos *banners*. A impressão e fixação dos banners será de responsabilidade dos apresentadores.

No banner deve constar: logomarca da instituição, título, nomes dos autores, seus papéis institucionais, instituição de origem e dados da pesquisa, conforme *template* disponibilizado na página <https://www.ifsc.edu.br/snct/smo>.

Os dados da pesquisa devem ser subdivididos em introdução, objetivo, material e métodos, resultados, conclusões e referências.

O banner deve: a) ter sequência lógica e clareza; b) se necessário, utilizar recursos gráficos, tabelas e/ou imagens de forma harmônica com o texto; c) organizar as informações de modo a que as ideias centrais do trabalho sejam facilmente compreendidas; d) medir 90cm x 120cm, conforme *template* disponibilizado.

Os autores deverão fixar o banner no dia 29/10/2026, antes do início da sua sessão e fazer a apresentação de seu trabalho para a comissão avaliadora em 29/10/2026. Ao término da sessão os banners devem ser retirados.

Comissão Organizadora