

# ANALISAR AVALIAÇÕES

Esta funcionalidade permite ao usuário gestor de pesquisa analisar as avaliações realizadas para os projetos de pesquisa de um determinado centro.

Para realizar esta operação acesse o **SIGAA > Módulos > Pesquisa > Projetos > Avaliação de Projetos > Analisar Avaliações**

A seguinte tela será exibida:

BUSCA DE AVALIAÇÕES

Centro:

Com no mínimo  avaliações realizadas.

Gerar Relatório

[Pesquisa](#)

Realize uma busca das avaliações que deseja analisar fornecendo as informações disponibilizadas para que o resultado seja filtrado. Informe o *Centro* e, no *Com no mínimo avaliações realizadas*, indique o número mínimo de avaliações dos projetos que deseja buscar. Além disso, decida se deseja *Gerar Relatório* das avaliações.

A tela seguinte será exibida:

Projeto	Avaliações Distribuídas	Avaliações Efetuadas	Média	Sugestão da Análise
<b>CCHLA</b>				
PVC7210-2011	28	3	7,9	APROVADO
<b>CCSA</b>				
PVE7187-2011	33	3	6,5	APROVADO
<b>2 projetos encontrados</b>				

**Voltar**      SIGAA | Superintendência de Informática - (84) 3215-3148 | Copyright © 2006-2012 - UFRN - sistemas      **Imprimir**



Caso deseje realizar a busca sem gerar o relatório específico dos projetos de pesquisa, desmarque as opções *Gerar Relatório*. Fazendo isso, clique em *Buscar*. A página a seguir com os *Projetos Encontrados* será mostrada:


PROJETOS ENCONTRADOS (2)							
Projeto	Avaliações Distribuídas	Avaliações Efetuadas	Média	Aprovado	Reprovado	Indefinido	
EAJ							
<a href="#">PVL7949-2012</a>	1	1	6,8	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	
<a href="#">PVL7957-2012</a>	2	0	0,0	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	
<input type="button" value="Cancelar"/> <input type="button" value="Ver Resumo da Análise &gt;&gt;"/>							


Clicando no link referente ao Projeto desejado, os *Dados do Projeto de Pesquisa* são apresentados.

A página com os *Dados do Projeto de Pesquisa* será apresentado da seguinte forma:

DADOS DO PROJETO DE PESQUISA													
<b>Código:</b> PVG270-2006													
<b>Título:</b> APLICAÇÃO DA INOCULAÇÃO COM CEPAS DE MICROORGANISMOS ESPECÍFICOS PARA DEGRADAÇÃO DE ÓLEOS RESIDUAIS DO PROCESSAMENTO DA CASTANHA DE CAJU													
<b>Tipo:</b> EXTERNO (1ª Renovação)													
<b>Categoria:</b> Pesquisa Científica													
<b>Situação:</b> EM ANDAMENTO													
<b>Unidade:</b> CT VICE-DIRETORIA (14.01.06)													
<b>Centro:</b> CENTRO DE TECNOLOGIA (14.00)													
<b>Palavra-Chave:</b>													
E-mail: desenv@info.ufrn.br													
<b>Período do Projeto:</b> 01/08/2006 a 01/08/2008													
<b>ÁREA DE CONHECIMENTO, GRUPO E LINHA DE PESQUISA</b>													
<b>Área de Conhecimento:</b> Tratamento de Águas de Abastecimento e Residuais													
<b>Grupo de Pesquisa:</b> Aplicação da Engenharia Ambiental na Preservação de Recursos Naturais no Rio Grande do Norte (GCC031-00)													
<b>Linha de Pesquisa:</b> Tratamento de Efluentes;Microbiologia Aplicada;													
<b>DEFINIÇÃO DA PROPRIEDADE INTELECTUAL</b>													
Não definida													
<b>CORPO DO PROJETO</b>													
<b>Resumo</b>													
Entre os principais produtos do Estado do Rio Grande do norte, segundo o levantamento do IBGE, a castanha de caju vem ocupando o sexto lugar no ranking de produção, ranking esse liderado pela cana-de-açúcar com cerca de 2 milhões de toneladas anuais. Na pauta de exportação os índices de produção chegam à segunda colocação.													
O processo de beneficiamento da castanha de caju se caracteriza por quatro etapas básicas: a estocagem, a estruturação da castanha para o uso, a extração da amêndoa e o refino. A etapa de estocagem se divide nos processos de recepção, secagem e armazenamento das castanhas; ficando estas aptas ao armazenamento por longos períodos de tempo. Na etapa de estruturação das castanhas são removidas as sujidades, por meio de um processo de lavagem, seguidos do processo de umidificação para reestruturação dos níveis de umidade naturais ou ideais para cozimento. Nesses dois processos são gerados os efluentes do processo de beneficiamento da castanha, constante de diversos poluentes, porém, tendo em maior escala a concentração de LCC (Líquido da Castanha de Caju), líquido com inúmeros componentes fenólicos e de alto grau de toxicidade e inflamabilidade. As etapas finais são: o cozimento, a quebra e a retirada das películas; estando o processo finalizado com seu produto final, a amêndoa livre e ficando esta apta para o processamento final.													
Os efluentes gerados no processamento da castanha são agregados de um alto poder impactante, pelos altos índices de DQO e DBO, cerca de 3 vezes superior ao esgoto doméstico, e sobretudo, pela presença de derivados fenólicos em alta concentração. Diante desse quadro, o estudo de técnicas de tratamentos se faz necessário na contribuição aos relatos técnicos e no subsídio para projetos de sistemas eficazes.													
Visando enriquecer a literatura no que tange o uso destes produtos biológicos principalmente no tratamento de efluentes industriais, este projeto estudará a viabilidade de uso do produto Gorduraklin®, no tratamento de efluentes oleosos do processamento da castanha de caju; estruturando uma nova aplicação ao produto, bem como, reduzindo custos frente a processos como a oxidação química, e oferecendo níveis de descarga mais próximos aos exigidos pela legislação.													
<b>Introdução/Justificativa (incluindo os benefícios esperados no processo ensino-aprendizagem e o retorno para os cursos e para os professores da instituição em geral)</b>													
Entre os principais produtos do Estado do Rio Grande do norte, segundo o levantamento do IBGE, a castanha de caju vem ocupando o sexto lugar no ranking de produção, ranking esse liderado pela cana-de-açúcar com cerca de 2 milhões de toneladas anuais. Na pauta de exportação os índices de produção chegam à segunda colocação.													
<b>Objetivos</b>													
Visando enriquecer a literatura no que tange o uso destes produtos biológicos principalmente no tratamento de efluentes industriais, este projeto estudará a viabilidade de uso do produto Gorduraklin®, no tratamento de efluentes oleosos do processamento da castanha de caju; estruturando uma nova aplicação ao produto, bem como, reduzindo custos frente a processos como a oxidação química, e oferecendo níveis de descarga mais próximos aos exigidos pela legislação.													
<b>Metodologia</b>													
Diante desse quadro, o estudo de técnicas de tratamentos se faz necessário na contribuição aos relatos técnicos e no subsídio para projetos de sistemas eficazes.													
<b>Referências</b>													
ALBUQUERQUE, A F. Biodegradação de compostos fenólicos em areia de moldagem utilizando microrganismos do solo. Campinas. FEC/Unicamp, 2000. 118 p. dissertação, Mestrado.													
BOLAN, D. S. L. Descoloração de corantes e efluentes têxteis. Biodegradação. Embrapa Meio Ambiente, Jaguariúna/SP, 77-83 p. 2001.													
ESPOSITO, E.; PAULINO, S. M.; MANFIO, G. P. Biodegradation of the herbicide diuron in soil by indigenous actinomycets. Chemosphere, v. 37, p. 541-548, 1998.													
LAZZARETTI, E. & SILVA, C.M.M. Comportamento de Alternaria alternata em meio de cultura contendo Benomil. Reunião Nacional de Microbiologia Aplicada ao Meio Ambiente,1. Campinas-SP, 1996. Programa e Resumos. UNICAMP/IQ, p.56.													
LAZZARETTI, E.; CAMPOS, A.F.; NOGUEIRA, J. C. B. Efeito da adição de microrganismo (bioaument) em uma estação de tratamento de efluentes por lodo ativado em uma indústria de papel e celulose. Congresso Interamericano de Ingeniería Sanitaria y Ambiental, 27. Anais. Porto Alegre, 2000. p.61													
LAZZARETTI, E. Utilização de microrganismos em estações de tratamento de efluentes (bioaument): Uma opção para plantas de lodo ativado. Revista Meio Ambiente Industrial, 19(17): 81-83, 1999.													
OLIVEIRA, A.L.; FALCONI, F. A.; DURRANT, L. R. Seleção de bactérias isoladas de efluentes da indústria cítrica capazes de degradar o nionoterpene d- limoneno. Biodegradação, Embrapa Meio Ambiente, Jaguariúna/SP, 287-290, 2001.													
RATAOKA, A. P. G. & DE ANGELIS, D. F. Biodegradação de borra oleosa em diferentes tipos de solo. Biodegradação. Embrapa Meio Ambiente, Jaguariúna/SP, 181-184 p. 2001.													
ROQUE, M. R. A Isolamento, caracterização e ecologia de Acinetobacter baumannii degradadora do herbicida diuron. Rio Claro. IB/Unesp, 2000. 119 p. tese, Doutorado.													
SANTIAGO, V.M.J.; COELHO,E.B.A.; ALMEIDA,J.H.C & SANTANNA, L.M.M. O biodisco como gerador de inoculo de bactérias nitrificantes e sua aplicação em lagoas aeradas. Anais Simpósio Luso-Brasileiro de Engenharia Sanitária e Ambiental, 9., Porto Seguro-BA, 2000													
SEABRA, P. N. Uso da biorremediação em áreas impactadas pela indústria de petróleo. Biodegradação. Embrapa Meio Ambiente, Jaguariúna/SP. 41-59 p. 2001.													
<b>FINANCIAMENTOS</b>													
<b>Entidade Financiadora</b>	<b>Natureza do Financiamento</b>		<b>Data Fim</b>										
FUNPEC			01/01/2008										
<b>MEMBROS DO PROJETO</b>													
<b>CPF</b>	<b>Nome</b>	<b>Categoria</b>	<b>CH Dedicada Tipo de Participação</b>										
000.000.000-00	NOME DO MEMBRO	DOCENTE	Não Informada COORDENADOR(A)										
000.000.000-00	NOME DO MEMBRO	DOCENTE	Não Informada COLABORADOR(A)										
<b>CRONOGRAMA DE ATIVIDADES</b>													
<b>Atividade</b>	<b>2006</b>			<b>2007</b>			<b>2008</b>						
	Ago	Set	Out	Nov	Dez	Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago
<b>HISTÓRICO DO PROJETO</b>													
<b>Data</b>	<b>Situação</b>						<b>Usuário</b>						
							<a href="#">Voltar</a>						



Ainda na tela com os *Projetos Encontrados*, clique no ícone  para visualizar as informações da *Avaliação de Projeto de Pesquisa*. A avaliação será apresentada:

AVALIAÇÃO DE PROJETO DE PESQUISA		
<b>Código:</b> PVL7949-2012	<b>Título:</b> Desenvolvimento de produtos vegetais por fermentação láctica	
<b>Coordenador:</b> NOME DO COORDENADOR		
<b>Média:</b> 6,8		
AVALIAÇÕES		
c1011270 DISTRIBUIÇÃO AUTOMÁTICA	AVALIAÇÃO REALIZADA <i>O projeto está com alguns problemas na metodologia e objetivos, apesar de bem encaminhado nas outras seções. Precisa-se de mudanças nos quesitos citados, favor rever e reescrever para que seja realizada uma nova avaliação.</i>	6,8 

Clique no *Código* do projeto para visualizar os *Dados do Projeto de Pesquisa*, já apresentado anteriormente.

Clique no ícone  para ver detalhes da avaliação, com as notas de cada critério estabelecido para a mesma. A tela a seguir será gerada:



AVALIAÇÃO DE PROJETO DE PESQUISA	
Código do Projeto: PVL7949-2012	
Título do Projeto: Desenvolvimento de produtos vegetais por fermentação láctica	
Status: AVALIAÇÃO REALIZADA	
Média: 6,8	
ITENS DA AVALIAÇÃO	
Referências	4,0
Resultados e impactos esperados	6,0
Viabilidade Técnica	6,0
Adequação entre os objetivos e a metodologia	8,0
Redação e clareza do texto	0,0
Fundamentação Teórica	9,0
PARECER ★	
<i>O projeto está com alguns problemas na metodologia e objetivos, apesar de bem encaminhado nas outras seções. Precisa-se de mudanças nos quesitos citados, favor rever e reescrever para que seja realizada uma nova avaliação.</i>	

Após visualizar os *Dados do Projeto de Pesquisa* e a *Avaliação de Projeto de Pesquisa* apresentados, conforme mostrado anteriormente, retorne à tela com os *Projetos Encontrados* e analise os projetos de pesquisa selecionando um dos campos *Aprovado*, *Reprovado* ou *Indefinido*.

Na mesma tela, clique em **Ver Resumo da Análise** e a página a seguir será apresentada:



QUADRO-RESUMO COM O RESULTADO DA ANÁLISE

Código do Projeto	Avaliações Distribuídas	Avaliações Realizadas	Média
<b>PROJETOS APROVADOS</b>			
PYL7957-2012	2	0	0,0 
<b>PROJETOS REPROVADOS</b>			
Nenhum projeto foi selecionado como reprovado			
<b>PROJETOS SEM AVALIAÇÃO DEFINIDA</b>			
PYL7949-2012	1	1	6,8 
<input data-bbox="867 675 1101 725" type="button" value=" &lt;&lt; Voltar "/> <input data-bbox="1131 675 1375 725" type="button" value=" Confirmar "/> <input data-bbox="1405 675 1629 725" type="button" value=" Cancelar "/>			

Clique em **Confirmar** para prosseguir com a avaliação desejada. A mensagem indicando o sucesso da operação será apresentada.

Bom Trabalho!