INSTITUTO FEDERAL Catarinense	Apêndice da Resolução nº 11/2015 – Regulamento da Atividade Docente **Plano de Trabalho Docente (PTD)** INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE – *CAMPUS* CONCÓRDIA

Fabiana Bortolini Foralosso

Professor(a): Fabiana Bortolini Foralosso	Matrícula: 2576324	Ano: 2018
Categoria: (X) Efetivo ( ) Substituto ( ) Temporário	Regime de trabalho: ( ) 20h ( ) 40h (X) DE	

AULAS E ATIVIDADES DE MANUTENÇÃO/ORGANIZAÇÃO DO ENSINO

Disciplina	Curso	Série/semestre	Regime Anual/Semestral	C.H. Disciplinas	C.H. Semanal (aulas)	C.H. Semanal (horas)	C.H. Manutenção/Organização Ensino Semanal
Biotecnologia	Técnico em alimentos	3E	Anual	60	2	1.50	1.50
Prática Profissional Orientada - Vegetais G1	Técnico em alimentos	2E	Anual	30	5	0.75	0.19
Prática Profissional Orientada - Vegetais G2	Técnico em alimentos	2E	Anual	30	5	0.75	0.19
Prática Profissional Orientada - Vegetais G3	Técnico em alimentos	2E	Anual	30	5	0.75	0.19
Prática Profissional Orientada - Vegetais G4	Técnico em alimentos	2E	Anual	30	5	0.75	0.19
Tecnologia de Bebidas	Engenharia de Alimentos	EAL 2014	Semestral	60	5	1.50	1.50
Biotecnologia aplicada a alimentos	Engenharia de Alimentos	EAL 2015	Semestral	60	5	1.50	1.50
Tecnologia de Frutas e Hortaliças	Engenharia de Alimentos	EAL 2015	Semestral	90	5	2.25	2.25
			TOTAL	390	37	9.75	7.50

Observações:

INSTITUTO FEDERAL Catarinense	Apêndice da Resolução nº 11/2015 – Regulamento da Atividade Docente **Plano de Trabalho Docente (PTD)** INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE – *CAMPUS* CONCÓRDIA

Fabiana Bortolini Foralosso

ATIVIDADES DE APOIO AO ENSINO

Atendimento ao aluno	Local/horário			C.H. (25% Aulas)
Biotecnologia/3E/Técnico em Alimentos	Sala de professores da Engenharia de Alimentos	Segundas - feiras	13:00 às 13:30h	0.3750
Prática Profissional Orientada - Vegetais G1		Quartas - feiras	13:00 às 13h30	0.1875
Prática Profissional Orientada - Vegetais G2				0.1875
Prática Profissional Orientada - Vegetais G3				0.1875
Prática Profissional Orientada - Vegetais G4				0.1875
Tecnologia de Bebidas		Quartas - feiras	10:00 às 11h30	0.3750
Biotecnologia Aplicada a Alimentos				0.3750
Tecnologia de Frutas e Hortaliças				0.5625
				2.4375

Ações do Docente	Curso	Portaria/ano	C.H. semanal
NDE Engenharia de Alimentos	Engenharia de Alimentos	74/2018	1.00
NDB Técnico em Alimentos	Técnico em Alimentos	125/2018	0.50
Colegiado Engenharia de Alimentos	Engenharia de Alimentos	74/2018	0.50
Reuniões Pedagógicas	Engenharia e Técnico em Alimentos		0.25
Orientações de Estágio Técnico Alimentos	Técnico em Alimentos		1.00
Co-orientação Pós Graduação Neli Tochetto	Mestrado em Olericultura		1.00
Conselho de classe 2 turmas Técnico em Alimentos	Técnico em Alimentos		0.15
Orientação de Estágio Engenharia de Alimentos	Engenharia de Alimentos		1.00
Orientação de TCC Engenharia de Alimentos	Engenharia de Alimentos		2.00
Co-orientação de TCC	Engenharia de Alimentos		0.50
Projeto de Ensino: Utilização de planilhas eletrônicas a fim de correlacionar conceitos apresentados durante o desenvolvimento de disciplinas	Engenharia de Alimentos		1.00

			8.90
		TOTAL	11.34
Observações:			

ATIVIDADES DE PESQUISA

Projeto	Tipo de Participação	Início	Término	C.H. semanal
Projeto CNPQ PIBITI Edital IFC 22/2017: Estudo comparativo de diferentes métodos de conservação pelo uso do calor, aplicados em vegetais prontos para consumo e seus impactos sobre a qualidade microbiológica, química e nutricional.	Coordenador	08/2017	07/2018	1.41
Orientação aluno graduação Bolsa PIBITI CNPQ	Orientador	08/2017	07/2018	0.50
Projeto Edital IFC/2017 Estudo comparativo dos impactos de diferentes tratamentos térmicos aplicados à vegetais prontos para consumo	Coordenador			2.00
Orientação aluno graduação Bolsa IFC	Orientador	02/2018	12/2018	0.50
Avaliação da Atividade Antimicrobiana dos Óleos Essenciais de Manjericão, Manjerona, Noz-Moscada, Orégano e Tomilho e Aplicação como Agentes de Conservação Natural no Queijo Tipo Quark Tradicional	Membro	03/2018	12/2018	0.20
Estudo das Potencialidades de Mirtilo (*Vaccinium myrtillus*) In Natura e de Farinha de Mirtilo e sua Aplicação como Substituinte Parcial de Nitrato e Nitrito de Sódio em um Produto Cárneo Industrializado	Membro	03/2018	12/2018	0.10

Desenvolvimento de Biofilme Comestível com Propriedade Antimicrobiana para Conservação de Morangos	Membro	03/2018	12/2018	0.20
Desenvolvimento de Creme de Mesa Tipo Maionese a base de Biomassa: Comparação com Molho de Maionese Tradicional	Membro	03/2018	12/2018	0.20
Realização de uma Análise Preliminar de Risco das Praticas Profissionais Orientadas de um Instituto Federal de Educação do Estado de Santa Catarina	Membro	03/2018	12/2018	0.10
Grupo de Pesquisa: Embalagens, Ciência e Tecnologia de Alimentos	Membro	02/2018	12/2018	0.10
Grupo de Pesquisa: Ciência e Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal e Animal	Membro	02/2018	12/2018	0.10
			TOTAL	5.41
Observações:				

ATIVIDADES DE EXTENSÃO

Projeto	Tipo de Participação	Início	Término	C.H. semanal
Projeto Edital 25/2017: Conhecendo os alimentos através da Ciência, Tecnologia e Engenharia de Alimentos	Coordenador	02/2018	12/2018	1.00
			TOTAL	1.00
Observações:				

ATIVIDADES DE ADMINISTRAÇÃO E REPRESENTAÇÃO

Atividade	Portaria/ano	Início	Término	C.H. semanal
Responsável Laboratório de Tecnologia de Vegetais e Bebidas	082/2017	Mar/2017	Aug/2018	2.00
Responsável Laboratório de Biotecnologia Aplicada a Alimentos	082/2017	Mar/2017	Aug/2018	2.00

INSTITUTO FEDERAL Catarinense	Apêndice da Resolução nº 11/2015 – Regulamento da Atividade Docente **Plano de Trabalho Docente (PTD)** INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE – *CAMPUS* CONCÓRDIA

Fabiana Bortolini Foralosso

Comissão de eventos curso Engenharia de Alimentos	083/2018	Feb/2018	Mar/2019	1.00
			TOTAL	5.00
Observações:				

ATIVIDADES DE CAPACITAÇÃO E FORMAÇÃO EM SERVIÇO

Tipo	Portaria/ano	Início	Término	C.H. semanal
			TOTAL	0.00
Observações:				

INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES

DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA

Aulas	Ativ.Manut. /Organiz.Ensino	Ativ. Apoio Ensino	Pesquisa	Extensão	Ativ. Admin. e Repres.	Capacitação e Formação	Total
9.7500	7.5000	11.3375	5.41	1.00	5.00	0.00	40.0000
Observações:							

DISTRIBUIÇÃO DAS ATIVIDADES NOS DIFERENTES PERÍODOS

	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira	Sábado
http://concordia.ifc.edu.br/quadro-de-atividades/						

AL-Aulas; AM-Atividades de Manutenção do Ensino; AA-Atividades de Apoio ao Ensino; PE-Pesquisa; EX-Extensão; AD-Administrativas; CC-Coordenação de Curso; CL-Capacitação/Licença; OU-Outros

COMPLEMENTO/OBSERVAÇÃO

Emitido em 18/04/2018

FORMULARIO Nº 927/2018 - DDE/CONC (11.01.04.01.03)

(Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)

(Assinado digitalmente em 22/04/2018 23:56)
ALESSANDRA CARINE PORTOLAN
COORDENADOR GERAL
2445613

(Assinado digitalmente em 18/04/2018 16:17)
AMANDA D AVILA VERARDI
COORDENADOR DE PESQUISA
2714672

(Assinado digitalmente em 18/04/2018 17:05)
FABIANA BORTOLINI FORALOSSO
PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO
2576324

(Assinado digitalmente em 25/04/2018 17:18)
FABIO ANDRE NEGRI BALBO
DIRETOR DE DEPARTAMENTO
1855217

(Assinado digitalmente em 30/04/2018 15:18)
MARIO LETTIERI TEIXEIRA
COORDENADOR GERAL
1755182

Para verificar a autenticidade deste documento entre em http://sig.ifc.edu.br/documentos/ informando seu número: **927**, ano: **2018**, tipo: **FORMULARIO**, data de emissão: **18/04/2018** e o código de verificação: **dec7ec4e36**