

**INSTITUTO FEDERAL**  
Catarinense

**Relatório Individual de Atividades (RIA)**

INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE – CAMPUS CONCÓRDIA

Professor (a): Fabiana Bortolini Foralosso

Categoria: ( x ) Efetivo ( ) Substituto ( ) Temporário

Matrícula: 2576324

Ano/Semestre: 2016-2

Regime de trabalho: ( ) 20h ( ) 40h ( x ) DE

**1. ATIVIDADES DE ENSINO**

**1.1 AULAS E ATIVIDADES DE MANUTENÇÃO/ORGANIZAÇÃO DO ENSINO**

Disciplina	Curso/Turma	C.H. da disciplina sob responsabilidade do docente	C.H. Semanal (horas)	C.H. Manutenção/Organização Ensino Semanal	
Biotecnologia	Tecnico Alim/ 3E	30			
	Tecnico Alim/ 2E	15	1.5	1	
	Tecnico Alim/ 2E	15	0.75	0.5	
	Tecnico Alim/ 2E	15	0.75	0.5	
	Tecnico Alim/ 2E	15	0.75	0.5	
Prática Profissional Orientada - Vegetais Grupo 4	Tecnico Alim/ 2E	15	0.75	0.5	
Prática Profissional Orientada - Vegetais Grupo 3	Tecnico Alim/ 2E	15	0.75	0.5	
Prática Profissional Orientada - Vegetais Grupo 2	Tecnico Alim/ 2E	15	0.75	0.5	
Prática Profissional Orientada - Vegetais Grupo 1	Tecnico Alim/ 2E	15	0.75	0.5	
Prática Profissional Orientada - Vegetais Grupo 4	Tecnico Alim/ 2E	15	0.75	0.5	
Tecnologia de Frutas e Hortaliças	EAL 2013/8	90	4.5	3	
Trabalho de Conclusão de Curso	EAL 2012/10	105	5.25	3	
<b>TOTAL</b>				<b>14.25</b>	<b>8.25</b>

**Observações:** A Disciplina de TCC não foi considerada, pois passou a ser atividade de ensino durante o segundo semestre de 2016. Em Prática Profissional Orientada - Vegetais Grupos 1, 2, 3 e 4, a carga horária correta da disciplina é 30 horas semestrais. Para compensar a carga horária total no PTD 2016/2, foi reduzida a carga horária das atividades de Administração e Representação e de apoio ao Ensino.

**1.2 APOIO AO ENSINO**

Atendimento ao aluno

Atividade realizada

C.H. Semanal

*FB*

Biotecnologia	O atendimento ao aluno foi realizado de acordo com a Resolução 011/2015		0.375
Prática Profissional Orientada - Vegetais Grupo 1	O atendimento ao aluno foi realizado de acordo com a Resolução 011/2016		0.1875
Prática Profissional Orientada - Vegetais Grupo 2	O atendimento ao aluno fo realizado de acordo com a Resolução 011/2017		0.1875
Prática Profissional Orientada - Vegetais Grupo 3	O atendimento ao aluno foi realizado de acordo com a Resolução 011/2018		0.1875
Prática Profissional Orientada - Vegetais Grupo 4	O atendimento ao aluno foi realizado de acordo com a Resolução 011/2019		0.1875
Tecnologia de Frutas e Hortaliças	O atendimento ao aluno foi realizado de acordo com a Resolução 011/2020		1.125
Trabalho de Conclusão de curso	O atendimento ao aluno foi realizado de acordo com a Resolução 011/2020		1.3125
<b>Observações: O Atendimento ao aluno da disciplina de TCC não foi realizado conforme justificado acima.</b>		<b>TOTAL</b>	<b>3.5625</b>

Demais Atividades:			
Atividade (Projeto de Ensino, Monitoria, Regência, Orientação, etc.)	Detalhamento (nome do projeto ou nome do orientado ou portaria ou turma ou ...)	C.H. semanal	
Coligiado do curso de Engenharia de Alimentos	Reuniões deliberadas pela Coordenação do curso		1
NDB do curso de Engenharia de Alimentos	Reuniões deliberadas pela Coordenação do curso		1
Orientação de Estágio - Técnico em Alimentos	Orientações de Eduarda Cristina Theisen, Bruna Roncaglio e Ingrid S. Angnes		-
Orientação de Estágio - Engenharia de Alimentos - 2 orientados	Orientações de: Thais Carolina Zattera e Karen P. Haas		1.5
Orientação de TCC - Engenharia de Alimentos - 2 orientados	Orientações de: Thais Carolina Zattera e Karen P. Haas		2

**Observações: Redução na carga horária das orientações devido ao adicional de carga horária corrigido na disciplina de PPO Vegetais.**

<b>2. ATIVIDADES DE PESQUISA</b>			
<b>Atividade</b>	<b>Detalhamento (Nome do projeto, orientado, etc)</b>	<b>Situação (andamento das atividades, publicação de resultados, etc)</b>	<b>C.H. semanal</b>
			<b>7.5</b>
			<b>TOTAL</b>

Coordenador do Projeto fomento de pesquisa do Edital 10/2016 do IFC: Avaliação da utilização de leveduras encapsuladas durante a fermentação alcoólica para elaboração de cerveja tipo Pilsen: inovação para o desenvolvimento de novos produtos e processos fermentativos.	Título: Avaliação da utilização de leveduras encapsuladas durante a fermentação alcoólica para elaboração de cerveja tipo Pilsen: inovação para o desenvolvimento de novos produtos e processos fermentativos. Orientado: Thais Carolina Zattera	Pesquisa concluída, atendendo aos resultados esperados, com a entrega do Relatório Final da Pesquisa junto à CPPI	3.4375
Estudo das potencialidades da aplicação de revestimentos comestíveis biodegradáveis visando o aumento do período de conservação de vegetais "in natura"	Elaboração de projeto	Não executado	-
Membro de Grupo de Pesquisa	Embalagens, Ciência e Conservação de Alimentos	-	-
Membro de Grupo de Pesquisa	Ciência e Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal e Animal	-	-
Projeto IFC Edital 10/2016: Avaliação da utilização de leveduras encapsuladas durante a fermentação alcoólica para elaboração de cerveja tipo Pilsen: inovação para o desenvolvimento de novos produtos e processos fermentativos.	Orientação de alunos	Atividades de orientação encerradas em dezembro de 2016	-
Projeto PIBIC/CNPQ Edital 21/2016: Estudo das potencialidades da aplicação de revestimentos comestíveis biodegradáveis visando o aumento do período de conservação de vegetais in natura	Orientação de alunos	Não executado	-
<b>Observações: As atividades dos grupos de pesquisa foram executadas dentro da carga horária destinada à pesquisa.</b>			<b>TOTAL</b>

### 3. ATIVIDADES DE EXTENSÃO

Atividade	Detalhamento (Nome do projeto, orientado, etc)	Situação (andamento das atividades, publicação de resultados, etc)	C.H. semanal
<b>Observações:</b>			<b>TOTAL</b>
			0



**4. ATIVIDADES DE ADMINISTRAÇÃO E REPRESENTAÇÃO**

Atividade	Portaria/ano	Início	Término	C.H.
Responsável pelo Laboratório de Vegetais, Bebidas e Biotecnologia	471/2016	ago/2016		1
Comissão Permanente de Eventos do curso de Engenharia de Alimentos	214/2016	fev/16	mar/2017	1
Comitê de Ensino do Campus	312/2016	abr/16	abr/2018	1
<b>TOTAL</b>				<b>3</b>

**Observações:** Redução na carga horária, devido ao adicional de carga horária corrigido na disciplina de PPO Vegetais. Inclusão na comissão Responsável pelos Processos Seletivos Discentes 389/2016.

**5. ATIVIDADES DE CAPACITAÇÃO E FORMAÇÃO EM SERVIÇO**

Tipo	Portaria/Edital	Início	Término	C.H. semanal
<b>TOTAL</b>				<b>0</b>

**Observações:**

**6. INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES**

**DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA**

Aulas	Ativ. Manut. /Organiz. Ensino	Ativ. Apoio Ensino	Pesquisa	Extensão	Ativ. Admín. e Repres.	Capacitação e Formação	Total
14.25	8.25	11.0625	3.4375	0	3	0	40
<b>Observações:</b>							

DATA: 17/04/2017

*Feliana Botelho*

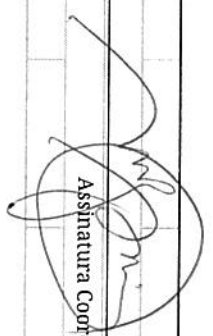
Assinatura Professor(a)

PARECER PESQUISA

OK

DATA: 18/04/17

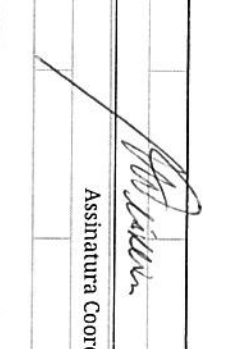
PARECER EXTENSÃO

  
Assinatura Coordenadora de Pesquisa, Pós-Graduação e Inovação  
**MARCELA ZAMPOLLI TRONCARELLI**  
Coordenadora de Pesquisa, Pós-Graduação e Inovação  
Portaria 495. DOU 24/08/2016

OK


DATA: 18/04/17

PARECER ENSINO

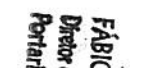
  
Assinatura Coordenador(a)  
**MARCIO LETTIERI TEIXEIRA**  
Coordenador(a) Geral de Extensão  
Portaria 492. DOU 25/08/2016

De acordo

DATA: 18/04/17

  
Assinatura Coordenador(a)  
**KARLLA APARECIDA LOUREIRO**  
Coordenadora Geral de Ensino  
Portaria 452. DOU 04/08/2016

De acordo,

  
**FÁBIO ANDRÉ NEGRI BALBO**  
Diretor de Desenvolvimento Educacional  
Portaria 32, D.O.U. 28/01/2016

## PORTARIA Nº 389 CCON/IFC/2016, DE 23 DE JUNHO DE 2016

O Diretor-Geral do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Concórdia, no uso de suas atribuições conferidas pela Portaria nº 387 de 21/06/2016 publicada no DOU de 22/06/2016, RESOLVE:

Art. 1º – **CONSTITUIR**, Comissão e Subcomissões, com prazo de validade até 30 de abril de 2017, responsáveis pelos Processos Seletivos Discentes 2017, do IFC - Campus Concórdia, conforme descrito abaixo:

### COMISSÃO PRINCIPAL

- FÁBIO ANDRÉ NEGRI BALBO - SIAPE – 1855217 - Presidente
- ROSANE DA SILVA FRANÇA LUBA SZEWSKI CAVASIN – SIAPE 1901677
- LUCIANO LEWANDOSKI ALVARENGA – SIAPE 1918234
- FABIANA BORTOLINI FORALOSSO – SIAPE 2576324
- LUCIO PEREIRA RAUBER – SIAPE 1754835
- AGOSTINHO REBELLATTO – SIAPE 1095427
- CÍNTIA RENATA GATTO SILVA – SIAPE 2262118
- SHE LA CRISLEY DE ASSIS – SIAPE 1119677
- HEVERTON ENES DE OLIVEIRA – SIAPE 2102395
- TIAGO RAUGUST – SIAPE 1866572
- ADONIS ROGÉRIO FRACARO – SIAPE 1217951
- GILMAR DE OLIVEIRA VELOSO – SIAPE 1667886

### SUBCOMISSÃO DE MATRÍCULA

- MARIA DA GLÓRIA FIGUEIREDO – SIAPE 1837894
- MARIA DO SOCORRO ALMEIDA DE ASSUNÇÃO VASCONCELOS – SIAPE 1453935

- ALESSANDRA NITSCHKE – SIAPE 2163007
- LUCIANE BASEGGIO VENDRUSCOLO – SIAPE 1116574
- ANA JULIAN FACCIO – SIAPE 2168263
- ELIZ ANE RAQUEL RAUCH – SIAPE 2136621

#### **SUBCOMISSÃO DE INFORMAÇÕES/ATENDIMENTO**


- NEIVA LUCIA KLEIN – SIAPE 1098654
- SUZANA SCORTEGAGNA – SIAPE 1786511
- GILBERTO NILTON SILVESTRE – SIAPE 2154799

#### **SUBCOMISSÃO DE DIVULGAÇÃO**

- MARCOS KRAMER – SIAPE 1786999
- PAULO HENTZ – SIAPE 1217722
- ANTONIO MARCOS CECONELLO – SIAPE 3315196
- NELSON GERALDO GOLINSKI – SIAPE 1095322
- LUPÉRCIA DAIANE COLOSSI DAL PIAZ – SIAPE 2786294

Art. 2º – Para fins de cômputo do Plano de Trabalho Docente – PTD, serão atribuídas até 1 (uma) hora semanal, para os membros docentes.

Art. 3º – Esta Portaria entra em vigor nesta data.

  
MÁRIO LETTIERI TEIXEIRA  
Diretor Geral, em exercício  
Port. n. 387/2016 DOU de 22/06/2016



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense Campus Concórdia  
Coordenação Geral de Extensão – CGEX

## DECLARAÇÃO

Declaramos que **FABIANA BORTOLINI FORALOSSO** está participando como Professor(a) **Orientador(a) do Estágio Curricular Obrigatório** do curso Engenharia de Alimentos no Instituto Federal Catarinense Campus Concórdia, dos alunos abaixo relacionados:

Aluna: Thais Caroline Zattera

Título: Relatório de Estágio Supervisado: Laboratório de Análises Físico-Químicos/EMBRAPA-SUÍNOS E AVES

Período: 01.08.2016 – 19.09.2016

Aluna: Karen Pamela Haas

Título: Relatório de Estágio Curricular Obrigatório

Período: 08.08.2016 - 23.12.2016

Concórdia, 20 de fevereiro de 2017.

  
Coordenação Geral de Extensão-CGEX

MARIO LETTIERI TEIXEIRA

Coordenador Geral de Extensão

Portaria 492, DOU 25/08/2016





Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense Campus Concórdia  
Coordenação Geral de Extensão – CGEX

## DECLARAÇÃO

Declaramos que **FABIANA BORTOLINI FORALOSSO**, está participando como Professor(a) **Avaliador(a) de Banca** do curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio no Instituto Federal Catarinense Campus Concórdia, dos alunos abaixo relacionados:

Aluno(a): GABRIELA KRAMER-3ªE

Data de Defesa: 25.11.2016


Aluno(a): JOÃO AUGUSTO PORTO-3ªE

Data de Defesa: 25.11.2016

Aluno(a): NAISA CRISTINA SPAGNOL

Data de Defesa: 25.11.2016

Concórdia, 20 de Fevereiro de 2017.

  
Coordenação Geral de Extensão-CGEX

MARIO LETTIERI TEIXEIRA

Coordenador Geral de Extensão

Portaria 492, DOU 25/08/2016



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense Campus Concórdia  
Coordenação Geral de Extensão - CGEX

## DECLARAÇÃO

Declaramos que **FABIANA BORTOLINI FORALOSSO**, está participando como Professor(a) Orientador(a) do Estágio Curricular Obrigatório do curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio no Instituto Federal Catarinense Campus Concórdia, dos alunos abaixo relacionados:

Aluno(a): BRUNA REGINA RONCAGLIO-3ªE  
Período: 11.07.2016 a 29.07.2016

Aluno(a): EDUARDA CRISTINA THEISEN-3ªE  
Período: 11.07.2016 a 29.07.2016

Aluno(a): INGRID SUELEN ANGNES-3ªE  
Período: 11.07.2016 a 29.07.2016

Concórdia, 20 de Fevereiro de 2017.

Coordenação Geral de Extensão-CGEX

MARIO LETTIERI TEIXEIRA

Coordenador Geral de Extensão

Portaria 492. DOU 25/08/2016

DERIVADOS DO INSTITUTO  
FEDERAL CATARINENSE  
CAMPUS CONCORDIA.

5	AVALIAÇÃO DO PERFIL DE SENSIBILIDADE AOS ANTIMICROBIANOS DE CEPAS DE PASTEURELLA MULTOCIDA, ISOLADAS NOS ANOS DE 2007 A 2015 NA MICRORREGIÃO DE CONCORDIA, SC	Diogenes Dezen	Marcella Z. Troncarelli; Eliete Griebeler.	Camila Conte, Keila C. Prior, Jéssica Scortegagna, Débora Miglioranza	não h	Sanidade animal	Doenças bacterianas dos animais domésticos	05/2016	12/2016	Nao
5	SISTEMA WEB PARA VISUALIZAÇÃO E SOLICITAÇÃO DE ATENDIMENTO INDIVIDUALIZADO DO PROFESSOR	Hewerton Enes de Oliveira	Tiago Mazzutti, Alessandra Farias Miliezi, Renato Resende Ribeiro de Oliveira, Sara Priscila Dutkicz	Camila Pamela Mocellin (Curso Técnico em Informática para Internet) Marco Antônio Ferri (Curso Técnico em Informática para Internet)	não h	Matemática Aplicada e Computacional	Ciência da Computação e Sistemas de Computação	05/2016	12/2016	Nao
5	COMPARAÇÃO CÍTRICIDA DO ESTÍMULO ULTRASSÔNICO E DA APLICAÇÃO DE SILDENAFIL EM FERIDA EPITELIAL IATROGÊNICA COM A AVALIAÇÃO PLANIMÉTRICA E HISTOPATOLÓGICA	Débora Cristina Olsson	Nel Fronza, Alvaro Vargas Junior, Ricardo Evandro Mendes	Laura Caon, Francieli Vieira, Gisele Schlochet, Kaue Cesar Rossi, Gabriela Maria Locatelli, Caren Lis Albring, Manoela Marchezan Piva, Fernanda Augustini Stedile, Kelen Regina Ascoli Baldi	não h	Não informado	não informado	05/2016	12/2016	Nao
5	ESTUDO RETROSPECTIVO DOS PROCEDIMENTOS CIRÚRGICOS REALIZADOS EM TECIDOS MOLES DE CÃES E GATOS ATENDIDOS NO CENTRO DE PRÁTICAS CLÍNICAS E CIRÚRGICAS DO IFC-CONCORDIA NO PERÍODO DE 2013 A 2016.	Débora Cristina Olsson	Não h	Cleucy Jaqueline Salles, Gabriela Maria Locatelli, Leticia Ribeiro Rafagnin e Regina Carla Gusatto	não h	Sanidade animal	Cirurgia e Anestesiologia Veterinária	20/05/2016	20/12/2016	Nao
5	SUSTENTABILIDADE RURAL NO MUNICÍPIO DE CONCORDIA	Rodrigo Nogueira Giovanni	Eduardo João Moro, Rudinei Kock Exterckoter	Andressa Gomes Falcoski, Sabrina Cassol, Lucas Gavazoni	não h	Grupo de pesquisa em Educação, Meio Ambiente e Agricultura Familiar (GEMAF)	não informado	01/07/2016	30/06/2017	Nao
5	UTILIZAÇÃO EXCLUSIVA DE SELANTE INTRAMAMÁRIO EM VACAS COM REDUZIDA CONTAGEM DE CÉLULAS SOMÁTICAS, COM VISTAS À PROFILAXIA DE MASTITE DURANTE O PERÍODO SECO, SEM A NECESSIDADE DO USO DE ANTIMICROBIANOS	Marcella Zampoli Troncarelli	Diogenes Dezen	Andrei Felipe Schaefer, Scheibe, Shailana Salette Maciag, Julia Canal, Ester Schardong da Silva	não h	Produção e Sanidade Animal	Mastite bovina e qualidade do leite	01/11/2016	31/10/2017	Nao
5	A REPRODUÇÃO DA AGRICULTURA FAMILIAR NO OESTE CATARINENSE: INTERFACES ENTRE A FORMAÇÃO PROFISSIONAL DE NÍVEL TÉCNICO REALIZADA PELO IFC E A SUCESSO FAMILIAR NO MEIO RURAL	Edimar Sérgio da Silva	EDUARDO JOÃO MORO, SUZANA BACK, RUDINEI KOCK EXTERCKOTER	não h	não h	GEMAF - Grupo de Pesquisa em Educação, Meio Ambiente e Agricultura Familiar	A resiliência e o desenvolvimento regional no Alto Uruguai Catarinense	08/2016	06/2018	Nao
5	AVALIAÇÃO DA ATIVIDADE ANTIFÚNGICA DE SAIS IMIDAZÓLICOS EM OVOS FECUNDADOS DE GALINHA LEGORNE	Mario Lettieri Teixeira		Mikaela Sales Lima, Leonel Rosa Frigo, Pamela Maboni, Suzana Just	não h	Sanidade e Produção Animal		05/2016	12/2016	Nao
5	DESENVOLVIMENTO DE FOLHAS CELULÓSICAS REVESTIDAS COM BIOPOLÍMEO POSSUINDO AÇÃO ANTIMICROBIANA E ANTI-OXIDANTE PARA USO COMO EMBALAGEM ATIVA EM CARNE FRESCA	Nel Fronza	Alvaro Vargas Junior, Fabiana Foralosso, Tiago dos Santos Gonçalves					05/2016	12/2016	Nao
5	CORRELAÇÃO ENTRE MORFOLOGIA E FUNCIONALIDADE EM EQUINOS DA RAÇA CRIOLA SUBMETIDOS ÀS CLASSIFICAÇÕES PARA O FREIO DE OURO (EDITAL IFC-CONCORDIA 10/2016).	Sérgio Fernandes Ferreira		Eloisa Canton, Tiago Marmentini, Elizandra Rex, Iara Emanuela Lima Neckel, Jeison Rodio	não h			05/2016	12/2016	Nao
5	AVALIAÇÃO DAS POTENCIALIDADES DA UTILIZAÇÃO DE LEVEDURAS ENCAPSULADAS DURANTE A FERMENTAÇÃO ALCÓOLICA PARA ELABORAÇÃO DE CERVEJA TIPO PILSEN: INOVAÇÃO PARA O DESENVOLVIMENTO DE NOVOS PRODUTOS E PROCESSOS FERMENTATIVOS	Fabiana Bortolini Foralosso	Alvaro Vargas Junior, Nel Fronza, Rodrigo Giovanni, Luis Boff, Eduardo Arceno, Tiago dos Santos Gonçalves	Thais Caroline Zattera, Anaeli Zapparoli, Renata Pizzato Contini, Karen Pamela Haas, Maria Eduarda da Silva, Cindiamara Cazagranda,	não h			07/2016	07/2017	Nao

# Embalagens, Conservação e Ciência dos Alimentos

Endereço para acessar este espelho: [dgp.cnpq.br/dgp/espelhogrupo/6961332009591055](http://dgp.cnpq.br/dgp/espelhogrupo/6961332009591055)

## Identificação

**Situação do grupo:** Certificado - Não-atualizado há mais de 12 meses**Ano de formação:** 2009**Data da Situação:** 12/04/2017 00:00**Data do último envio:** 11/04/2016 14:29**Líder(es) do grupo:** Nei Fronza **Área predominante:** Ciências Agrárias; Ciência e Tecnologia de Alimentos**Instituição do grupo:** Instituto Federal Catarinense - IF-Catarinense**Unidade:**

## Endereço / Contato

### Endereço

**Logradouro:** Rodovia SC 283**Número:** Km 08**Complemento:** Câmpus Principal**Bairro:** Vila Fragosos**UF:** SC**Localidade:** Concórdia**CEP:** 89700000**Caixa Postal:** 58

### Localização geográfica

**Latitude:** -27.2339498**Longitude:** -52.026467000000025

### Contato do grupo

**Telefone:** (49) 34414800**Fax:** (49) 34414800**Contato do grupo:** [nei.fronza@ifc-concordia.edu.br](mailto:nei.fronza@ifc-concordia.edu.br)**Website:** [www.ifc-concordia.edu.br](http://www.ifc-concordia.edu.br)

## Repercussões

### Repercussões dos trabalhos do grupo

Por muito tempo, foi admitido que conservação de um alimento ocorria devido a simples inclusão de substâncias químicas conservadoras diretamente ao produto. A medida em que foram conhecidas as possíveis interações no que diz respeito aos efeitos negativos dos aditivos na saúde humana, novas formas alternativas de conservação vêm sendo estudadas, com principal intuito de redução das quantidades de aditivos conservadores. Neste contexto, substâncias antimicrobianas e aquelas com efeito antioxidante atendem a esta nova demanda no sentido de preservação de alimentos por longos períodos com redução dos impactos dos aditivos químicos. Outra forma de conservação, que nos últimos

anos têm sido apontada com potencialidade é o uso de embalagens adequadas para determinadas situações, que além de exercerem o papel de proteção, podem ser apresentar interações minimizando algum ponto de controle de conservação, sendo estas conceituadas como embalagens ativas. As embalagens ativas podem ser definidas como embalagens que reagem ou interagem com o conteúdo acondicionado, deixando de lado o antigo conceito de mínima interação com o conteúdo. Ainda dentro desta linha, um dos maiores objetivos desenvolver embalagens ativas que possam contribuir para o aumento da estabilidade dos alimentos propiciando um maior raio de distribuição de alimentos de origem animal e vegetal, contribuindo desta forma com os produtores brasileiros.

## Participação em redes de pesquisa

Rede de pesquisa	Website/Blog
Nenhum registro adicionado	

## Linhas de pesquisa

Nome da linha de pesquisa	Quantidade de Estudantes	Quantidade de Pesquisadores
Antimicrobianos e Antioxidantes Naturais em Alimentos	2	2
Biofilmes Microbianos	1	2
Controle de Qualidade- Contaminantes em Alimentos	1	2
Embalagens Ativas para Alimentos	3	3
Incorporação de Nanopartículas em Embalagens Poliméricas.	0	1
Modelagem matemática em sistemas de embalagens e acondicionamento de alimentos e vida de prateleira..	0	1
Química de Lipídeos	0	2
Tecnologia de produtos de origem animal e vegetal.	1	2

## Recursos humanos

Pesquisadores	Titulação máxima	Data inclusão
Alessandra Farias Millezi	Doutorado	Não informada
Alvaro Vargas Júnior	Doutorado	Não informada
Eduardo Huber	Doutorado	Não informada
Fabiana Bortolini Foralosso	Doutorado	Não informada
Gilmar de Oliveira Veloso	Doutorado	Não informada
Giniani Carla Dors	Doutorado	Não informada
Maria Manuela Camino Feltes	Doutorado	Não informada
Nei Fronza	Doutorado	Não informada
Sheila Mello da Silveira	Doutorado	Não informada
Vanessa Biasi	Mestrado	Não informada

Estudantes	Nível de Treinamento	Data inclusão
Andressa Maria Gaio	Graduação	Não informada
Jean Carlo Rauschkolb	Mestrado	Não informada
Karine Casagrande	Não há formação em andamento	Não informada
Maiara Coldebella	Graduação	Não informada
Mariane Ferenz	Graduação	Não informada
Sandra Regelmeier	Graduação	Não informada
Silvani Verruck	Doutorado	Não informada

Técnicos	Formação acadêmica	Data inclusão
Andréia Dalla Rosa	Mestrado	07/12/2014

Colaboradores estrangeiros	Pais	Data inclusão
Nenhum registro adicionado		

## Egressos

Pesquisadores	Período de participação no grupo
Nenhum registro adicionado	



## Consulta parametrizada

**Pesquisador:** Fabiana Bortolini Foralosso

**Formação acadêmica:** Doutorado

**Grupo de pesquisa:** Ciência e Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal e Animal - IF-Catarinense

**Grupo de pesquisa:** Embalagens, Conservação e Ciência dos Alimentos - IF-Catarinense

1

15

Total de registros: 1