



Apêndice da Resolução nº 11/2015 – Regulamento da Atividade Docente
Relatório Individual de Atividades (RIA) 2017/02
INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE – CAMPUS CONCÓRDIA
Departamento de Desenvolvimento Educacional - DDE
Coordenação Geral de Ensino
Coordenação de Pesquisa, Pós-Graduação e Inovação
Coordenação Geral de Extensão

Eduardo
Huber

Professor(a): Eduardo Huber Matrícula: 1737257 Ano: 2017/2
Categoria: (x) Efetivo () Substituto () Temporário Regime de trabalho: () 20h () 40h (x) DE

1. ATIVIDADES DE ENSINO							
1.1 AULAS E ATIVIDADES DE MANUTENÇÃO/ORGANIZAÇÃO DO ENSINO							
Disciplina	Curso	Série/semestr e	Regime Anual/ Semestral	C.H. Disciplinas	C.H. Semanal (aulas)	C.H. Semanal (horas)	C.H. Manutenção/Or ganização Ensino Semanal
Termodinâmica	E. Alimentos	4a fase - 2sem	Semestral	60	5	3.00	2.00
Estatística	E. Alimentos	4a fase - 2sem	Semestral	60	5	3.00	2.00
Prática Profissional Orientada III - Carnes - G1	Téc. Alimentos	3E	Anual	30	5	0.75	0.50
Prática Profissional Orientada III - Carnes - G2	Téc. Alimentos	3E	Anual	30	5	0.75	0.00
Prática Profissional Orientada III - Carnes - G3	Téc. Alimentos	3E	Anual	30	5	0.75	0.00
Prática Profissional Orientada III - Carnes - G4	Téc. Alimentos	3E	Anual	30	5	0.75	0.00
ESTAGIO CURRICULAR	E. Alimentos	10ª fase - 2º sem	Semestral	105	5	5.25	0.00
TOTAL				345	35	14.25	4.50
Observações: Disciplina de Estágio Curricular dividida com a Professora Cristiane Fagundes							

	Apêndice da Resolução nº 11/2015 – Regulamento da Atividade Docente
	Relatório Individual de Atividades (RIA) 2017/02
	INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE – CAMPUS CONCÓRDIA
	Departamento de Desenvolvimento Educacional - DDE
	Coordenação Geral de Ensino
	Coordenação de Pesquisa, Pós-Graduação e Inovação
	Coordenação Geral de Extensão
	Eduardo Huber

Huber

1.2 ATIVIDADES DE APOIO AO ENSINO				
Atendimento ao aluno				
Disciplina/Turma/Curso	Atividade realizada			C.H. Semanal
Termodinâmica	Atendimentos diversos - dúvidas, esclarecimentos, orientação			0.7500
Estatística	Atendimentos diversos - dúvidas, esclarecimentos, orientação			0.7500
Prática Profissional Orientada III - Carnes	Atendimentos diversos - dúvidas, esclarecimentos, orientação			0.1875
Estágio Curricular	Atendimentos diversos - dúvidas, esclarecimentos, orientação			0.0000
SUBTOTAL				1.6875
Observações:				
Demais Atividades:				
Ações do Docente (NDE e Colegiado, projeto de ensino, monitoria, regência, orientação)	Curso	Portaria/ano	Detalhamento (nome do projeto, nome do orientado...)	C.H. semanal
Presidente do Colegiado do Curso Superior em Engenharia de Alimentos	E. Alimentos	073/2017	Reuniões	0.50
Presidente do Núcleo Docente Estruturante do Curso Superior em Engenharia de Alimentos	E. Alimentos	090/2017	Reuniões	1.00
Reuniões Pedagógicas	E. Alimentos	2017	Reuniões	0.50
Conselhos de Classe	Téc. Alimentos	2017	Reuniões	0.075
Orientação de Estágio Curricular	E. Alimentos	2017/2	Orientação de 2 alunos (Josiane Aparecida Lovato e Vinícius André Parisoto)	2.00
Orientação de Trabalho de Conclusão de Curso	E. Alimentos	2017/2	Orientação de 2 alunos (Josiane Aparecida Lovato e Vinícius André Parisoto)	2.00



Relatório Individual de Atividades (RIA) 2017/02
INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE – CAMPUS CONCÓRDIA
 Departamento de Desenvolvimento Educacional - DDE
 Coordenação Geral de Ensino
 Coordenação de Pesquisa, Pós-Graduação e Inovação
 Coordenação Geral de Extensão

Eduardo
Huber

TOTAL	7.7625
-------	--------

Observações:

2. ATIVIDADES DE PESQUISA

2. ATIVIDADES DE PESQUISA					
Projeto	Tipo de Participação – detalhamento (nome do projeto, orientado,	Situação (andamento das atividades, publicação de resultados, etc)	Início	Término	C.H. semanal
Projeto de pesquisa: comportamento de óleos durante processos de fritura	Colaborador - orientando: Rafael Pedro Gonçalves	Concluído conforme relatório final do projeto	03/2017	12/2017	1.00
Líder do Grupo de Pesquisa: EQA - Engenharia e Química de Alimentos	Líder		03/2017	Vigente	1.00
				TOTAL	2.00

Observações: em relação ao Grupo de pesquisa de embalagens citado no PTD, houve alteração para o Grupo acima mencionado.

3. ATIVIDADES DE EXTENSÃO

3. ATIVIDADES DE EXTENSÃO					
Projeto	Tipo de Participação – detalhamento (Nome do projeto, orientado, etc)	Situação (andamento das atividades, publicação de resultados, etc)	Início	Término	C.H. semanal



Relatório Individual de Atividades (RIA) 2017/02
INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE – CAMPUS CONCÓRDIA
Departamento de Desenvolvimento Educacional - DDE
Coordenação Geral de Ensino
Coordenação de Pesquisa, Pós-Graduação e Inovação
Coordenação Geral de Extensão

Eduardo
Huber

				Huber	
Projeto de extensão: Estudo da quantidade de nitrato total residual de produtos cárneos desenvolvidos por pequenas e médias agroindústrias da região da AMAUC (Associação dos Municípios do Alto Uruguai Catarinense)	Coordenador - Orientanda: Letícia Duarte	Concluído conforme relatório final do projeto	03/2017	12/2017	1.00
				TOTAL	1.00

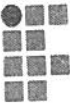
Observações:

4. ATIVIDADES DE ADMINISTRAÇÃO E REPRESENTAÇÃO

4. ATIVIDADES DE ADMINISTRAÇÃO E REPRESENTAÇÃO				
Atividade	Portaria/ano	Início	Término	C.H. semanal
Coordenador do Laboratório de Termodinâmica e FT	462/2016	08/2016	Vigente	1.00
Comissão TECNOESTE	072/2017	03/2017	05/2018	0.50
Comissão de Eventos do Curso de Engenharia de Alimentos	074/2017	03/2017	12/2017	0.50
Coordenador do Curso de Engenharia de Alimentos	449/2016	08/2016	08/2018	7.00
Membro da Comissão Responsável pelos Processos Seletivos Discentes 2018	136/2017	04/2017	04/2018	0.50
Membro da Comissão responsáveis pela Distribuição, Elaboração e Acompanhamento dos horários de aula de todos os cursos ofertados no campus Concórdia	463/2016	08/2016	12/2017	0.50
	103/2017	03/2017	04/2019	0.50
Membro do Comitê de Ensino do IFC Campus Concórdia				
TOTAL				10.50

R



 INSTITUTO FEDERAL Catarinense	Apêndice da Resolução nº 11/2015 – Regulamento da Atividade Docente		
	Relatório Individual de Atividades (RIA) 2017/02		
	INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE – <i>CAMPUS</i> CONCÓRDIA		
	Departamento de Desenvolvimento Educacional - DDE		
	Coordenação Geral de Ensino		
	Coordenação de Pesquisa, Pós-Graduação e Inovação		
	Coordenação Geral de Extensão		
	Eduardo Huber		
DATA: ____/____/____			
Assinatura Coordenador(a)			



DECLARAÇÃO DE DISCIPLINAS MINISTRADAS

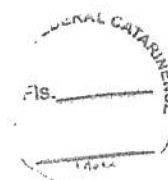
Declaramos para os devidos fins que o Docente EDUARDO HUBER, Matrícula SIAPE de número 1737257, ministrou nesta instituição os seguintes componentes curriculares, em seus respectivos períodos letivos:

2016.2	Nível
ESTATÍSTICA - 60 h	GRADUAÇÃO
TERMODINAMICA - 60 h	GRADUAÇÃO
2017.1	Nível
FENÔMENOS DE TRANSPORTE I - 60 h	GRADUAÇÃO
TECNOLOGIA DE CARNES E DERIVADOS - 90 h	GRADUAÇÃO
2017.2	Nível
ESTATÍSTICA - 60 h	GRADUAÇÃO
TERMODINAMICA - 60 h	GRADUAÇÃO

CONCÓRDIA, 23 de Março de 2018

Código de Verificação:
912a2e37b3

Para verificar a autenticidade deste documento acesse <https://sig.ifc.edu.br/sigaa/documentos/>, informando a Matrícula do SIAPE, data de emissão do documento e o código de verificação.

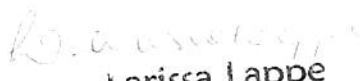


DECLARAÇÃO

Declara-se para os devidos fins que **EDUARDO HUBER**, professor(a) nesta instituição de ensino, ministrou disciplinas no ano letivo de 2017 no curso TÉCNICO EM ALIMENTOS INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO, conforme tabela:

Disciplina	Carga Horária	Turma
PRATICA PROFISSIONAL ORIENTADA EM ALIMENTOS III - CARNES	30h	3ªE-2017

Concórdia - SC , 23 de março de 2018


Larissa Lappe
Técnico Administrativo em Educação
IFC - Câmpus Concórdia
Matrícula SIAPE nº 1786296



DECLARAÇÃO

Declaro para os devidos fins que o servidor EDUARDO HUBER, SIAPE 1737257 atuou como docente responsável pela atividade de Estágio Curricular para a décima fase do curso de Engenharia de Alimentos do Instituto Federal Catarinense – campus Concórdia, durante o segundo semestre letivo de 2017, com duração de 105 horas.

Concórdia, 19 de Fevereiro de 2018.

Eduardo Huber
Coordenador do Curso de Engenharia de Alimentos

EDUARDO HUBER
Coordenador de Engenharia de Alimentos
Portaria 449, de 28/07/2016



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

DECLARAÇÃO

Declaramos que o(a) Professor(a) **EDUARDO HUBER**, durante o ano de 2017, atuou no evento Estágio Curricular Obrigatório como Professor(a) Orientador(a) de Estágio, realizado conforme abaixo:

ORIENTADOR(A) DE ESTÁGIO

Aluno(a):

MATRICULA: 13143004

NOME: JOSIANE APARECIDA LOVATO

CURSO: ENGENHARIA DE ALIMENTOS

PERÍODO: 28/07/2017 à 25/12/2017

ORIENTADOR(A): EDUARDO HUBER

TEMA: ESTÁGIO CURRICULAR OBRIGATÓRIO, REALIZADO NA EMPRESA:

BRF S.A. – CONCÓRDIA-SC.

Aluno(a):

MATRICULA: 2013000340

NOME: VINICIUS ANDRÉ PARISOTO

CURSO: ENGENHARIA DE ALIMENTOS

PERÍODO: 17/07/2017 à 28/09/2017

ORIENTADOR(A): EDUARDO HUBER

TEMA: ESTÁGIO CURRICULAR OBRIGATÓRIO, REALIZADO NA EMPRESA:

GELNEX INDUSTRIA E COMÉRCIO LTDA. ITÁ-SC.

Concórdia, 02 de Abril de 2018.

- Sebastião Osni de Andrade
Coordenação Geral de Integração
Escola Comunidade-CGIEC
Portaria nº 176 D. O. U. 25/04/2012



INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE CÂMPUS CONCÓRDIA

Rodovia SC 283, Km 08 | Bairro Fragosos | Concórdia - SC | 89700-000 | Caixa Postal 58
www.ifc-concordia.edu.br | (49) 3441-4800



DECLARAÇÃO

Declaramos que o Prof. EDUARDO HUBER, CPF 901.487.200-30, participou como Orientador(a) da Comissão Examinadora de Banca de Conclusão de Curso do(a) graduando(a) JOSIANE APARECIDA LOVATO, intitulada:

INFLUÊNCIA DO pH DA CARNE NA FABRICAÇÃO DE SALAME TIPO ITALIANO

no CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS do CAMPUS CONCORDIA da Instituto Federal Catarinense, em sessão pública realizada no dia 10 de Novembro de 2017.

Membros da Banca

ALVARO VARGAS JUNIOR (Docente Interno)
EDUARDO HUBER (Docente Interno - Orientador(a))
SANDRA BARON DA SILVA (NENHUMA - Membro Externo à Instituição)

Prof(a).
Vice-Coordenador(a) do CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS- IFC

Número do Documento: 4340
Código de Verificação: 59dfa83c98

ATENÇÃO

Para verificar a autenticidade deste documento acesse <http://sig.ifc.edu.br/sigaa/documentos/> e utilize o link *Ensino >> Declaração de Participação como Membro de Banca*, informando o Número do Documento, a data de emissão e o código de verificação.



DECLARAÇÃO

Declaramos que o Prof. EDUARDO HUBER, CPF 901.487.200-30, participou como Orientador(a) da Comissão Examinadora de Banca de Conclusão de Curso do(a) graduando(a) VINICIUS ANDRÉ PARISOTO, intitulada:

AVALIAÇÃO DE PARÂMETROS QUE INFLUENCIAM A QUALIDADE DA GELIFICAÇÃO DE GELATINA EM UMA LINHA DE PRODUÇÃO

no CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS do CAMPUS CONCORDIA da Instituto Federal Catarinense, em sessão pública realizada no dia 08 de Novembro de 2017.

Membros da Banca

ANDRÉ RAPHAEL KOKOWICZ (NENHUMA - Membro Externo à Instituição)
EDUARDO HUBER (Docente Interno - Orientador(a))
TIAGO DOS SANTOS GONCALVES (Docente Interno)

Prof(a).
Vice-Coordenador(a) do CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS- IFC

Número do Documento: 4343
Código de Verificação: bbb68ba1a6

ATENÇÃO

Para verificar a autenticidade deste documento acesse <http://sig.ifc.edu.br/sigaa/documentos/> e utilize o link *Ensino >> Declaração de Participação como Membro de Banca*, informando o Número do Documento, a data de emissão e o código de verificação.

COMPORTAMENTO DE ÓLEOS E GORDURA VEGETAL DURANTE O PROCESSO DE FRITURA

Autores: Andressa Gilioli, Cristiane Fagundes, Eduardo Huber, Rafael Pedro Gonçalves, Samantha Lemke Gonzalez, Vanessa Biasi,

Área: Ciências Agrárias

IFC Campus Concórdia

E-mail para contato: rafaelgonalves23@yahoo.com.br

Resumo:

Durante o processo de fritura, o alimento fica submerso no óleo, ocorrendo reações como hidrólise, oxidação e polimerização térmica. Essas acarretam mudanças físicas e químicas, reduzem a qualidade sensorial, além da formação de compostos que causam riscos à saúde do consumidor. Trabalhos relatam que a ingestão de óleos oxidados ocasionaram alterações metabólicas e em humanos está associado ao aumento do risco de câncer de próstata. Vários são os fatores que determinam a qualidade e tempo de utilização do óleo de fritura, como a temperatura, tipo de óleo, o tipo de alimento, entre outros. A presente pesquisa tem como objetivo estudar o processo de oxidação térmica de óleos submetido a altas temperaturas. O experimento foi realizado com óleo de soja, onde este foi adicionado à uma fritadeira (potência 1200 W e regulagem da temperatura de 90°C a 190°C) limpa e seca. Nestes experimentos foram verificados a influência da temperatura (130, 150 e 180°C) e do tempo (0,5; 1; 1,5; 2,5; 3,5; 4,5; 5,5; 6,5; e; 7,5 h) de exposição do óleo a oxidação térmica. Foi realizada uma caracterização do óleo de soja refinado através das análises de atividade de água - AW (equipamento Labmaster da Novasima®), índice de acidez, de peróxido e de refração seguindo a metodologia da American Oil Chemist's Society (AOCS) e o índice de acidez foi utilizado como metodologia para verificação da oxidação térmica do óleo. Para o óleo de soja refinado observou-se os valores de 0,634 para Aw, de 0,087% índice de acidez, 0,69 meq/O₂ de peróxido e 1,4748 de refração, estes valores encontra-se de acordo com resolução n° 482, de setembro de 1999 da ANVISA. Verificou-se que o índice de acidez aumentou com a elevação da temperatura e com o passar do tempo de exposição do óleo. Para oxidações à 130°C, a acidez variou de 0,072 até 0,085; a 150°C, os valores foram de 0,085 até 0,10; e, os valores foram de 0,081 até 0,15% ácidos graxos livres para tratamento a 180°C, nos tempos de 0,5 e 7,5 h respectivamente. Observou-se que o óleo de soja oxidado nas temperaturas estudadas e até 7,5 h estão de acordo com as recomendações da ANVISA (valores menores que 0,9%). Os resultados apresentados são dados iniciais de um projeto de pesquisa que está avaliando a qualidade de óleos utilizados para produção de alimentos.

Palavras-chave:

Óleo Vegetal, Oxidação Térmica, Índice de Acidez.

EQA - Engenharia e Química de Alimentos

Endereço para acessar este espelho: dgp.cnpq.br/dgp/espelhogrupo/1698623423146504



Identificação

Situação do grupo: Certificado

Ano de formação: 2017

Data da Situação: 08/03/2017 14:02

Data do último envio: 02/04/2018 09:10

Líder(es) do grupo: Eduardo Huber

Samantha Lemke Gonzalez

Área predominante: Ciências Agrárias; Ciência e Tecnologia de Alimentos

Instituição do grupo: Instituto Federal Catarinense - IF-Catarinense

Unidade: Campus Concórdia

Endereço / Contato

Endereço

Logradouro: Rodovia SC-283

Número: Km 17

Complemento: Curso de Engenharia de Alimentos

Bairro: Fragosos

UF: SC

Localidade: Concórdia

CEP: 89703720

Caixa Postal: 58

Localização geográfica

Latitude: -27.2036811

Longitude: -52.08374709999998

Contato do grupo

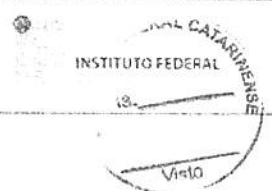
Telefone: (49) 3441-4802

Fax: ()

Contato do grupo: eduardo.huber@ifc-concordia.edu.br

Website:





VISUALIZAÇÃO DE RELATÓRIO

RELATÓRIO DE PROJETOS DE EXTENSÃO

Código: PJ034-2017
Título: Estudo da quantidade de nitrito total residual de produtos cárneos desenvolvidos por pequenas e médias agroindústrias da região da AMAUC (Associação dos Municípios do Alto Uruguai Catarinense)
Tipo de ação: PROJETO
Área Temática: SAÚDE
Coordenador(a): EDUARDO HUBER - eduardo.huber@ifc.edu.br
Tipo de Relatório: RELATÓRIO FINAL
Período da Ação: 01/03/2017 a 31/12/2017
Público Estimado: 50004 pessoas
Público Real Atingido: 50004 pessoas
Situação do Relatório: Enviado em 14/01/2018 23:48:06
Financiamento Interno: SIM
Esta ação foi realizada: SIM
Membros da Equipe

Nome	Categoria	Função	Departamento	Início	Fim	CH Total	CH Semanal
EDUARDO HUBER	DOCENTE	COORDENADOR(A)	CCEALI/CON	01/03/2017	31/12/2017	0	0
SAMANTHA LEMKE GONZALEZ	DOCENTE	COLABORADOR(A)	LABOU/CON	01/03/2017	31/12/2017	100	2
VANESSA BIASI	DOCENTE	COORDENADOR(A) ADJUNTO(A)	LCLINA/CON	01/03/2017	31/12/2017	100	2
VINICIUS HIDEIKI SIOIA	DISCENTE	Aluno Bolsista		01/03/2017	31/12/2017	250	5

Objetivo das atividades:

- Avaliar o teor de nitrito total residual de produtos cárneos desenvolvidos em pequenas e médias agroindústrias da região da AMAUC.

Atividades Relacionadas:	Período Realização:	Carga Horária:	Andamento Objetivo:	Situação Objetivo:
1. Ensaios preliminares com amostras testes	01/03/2017 a 30/04/2017	10 h	100 %	CONCLUÍDO
2. Realização de revisão bibliográfica sobre o tema da pesquisa	01/03/2017 a 01/12/2017	50 h	100 %	CONCLUÍDO
3. Preparo dos reagentes e coluna para as análises de nitrito e nitrato	01/03/2017 a 30/04/2017	10 h	100 %	CONCLUÍDO
4. Definição e coleta dos produtos para análise	01/05/2017 a 30/06/2017	20 h	100 %	CONCLUÍDO
5. Seleção de pequenas e médias empresas juntamente com a AMAUC e EPAGRI para investigação	01/05/2017 a 31/05/2017	5 h	100 %	CONCLUÍDO
6. Análise do teor de nitrato, nitrito e nitrito total residual	01/06/2017 a 31/08/2017	130 h	100 %	CONCLUÍDO
7. Tratamento dos resultados (análise estatística)	01/08/2017 a 30/09/2017	5 h	100 %	CONCLUÍDO
8. Comunicação dos resultados à AMAUC e EPAGRI e planejamento da forma de orientação às pequenas e médias agroindústrias cujos resultados se encontraram fora do padrão exigido pela Legislação Brasileira	01/09/2017 a 30/11/2017	10 h	100 %	CONCLUÍDO
9. Redação de artigo/resumo do trabalho para apresentação em eventos	01/11/2017 a 31/12/2017	10 h	100 %	CONCLUÍDO

Execução da(s) atividade(s):

1	24/07/2017	02/08/2017	12,12±2,33
2	26/07/2017	03/08/2017	151,61±4,49
3	31/07/2017	08/08/2017	101,82±1,97
4	04/08/2017	08/08/2017	89,24±1,29
5	07/08/2017	16/08/2017	33,43±0,83

Detalhamento das atividades desenvolvidas:

Apresentação em Eventos Científicos: 0 apresentações.

Resumo sobre a apresentação:

O projeto foi concluído em Dezembro, com a redação de dois trabalhos científicos. No entanto, ainda não foi inscrito em evento para apresentação.

Artigos Científicos produzidos a partir da ação de extensão: 0 artigos

Resumo sobre o Artigo:

O trabalho será apresentado na forma de resumos, em 2018.

Outras produções geradas a partir da ação de Extensão: 0 produções

Resumo sobre a Produção:

O trabalho será apresentado na forma de resumos, em 2018.

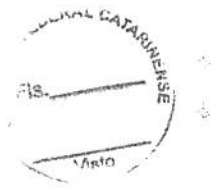
INFORMAÇÕES DO PROJETO**Dificuldades Encontradas:**

- Falta de reagentes para a realização da análise; - Dificuldade para receber informações via CIDASC; - Desconfiança por parte das empresas convidadas à participar do projeto; - Atraso no fornecimento de amostras pelas empresas envolvidas.

Observações Gerais:
Ações concluídas dentro do prazo estipulado.

Lista de Arquivos

Cartilha repassada às empresas participantes, ao final do projeto
Modelo de laudo de uma das empresas participantes (sigiloso)



Validação do Departamento

Departamento: CONCÓRDIA - C.C.GR ENG DE ALIMENTOS
Avaliador(a): EDUARDO HUBER
Data Análise: 15/02/2018 16:37:11
Parecer Depto.: APROVADO
Justificativa:

Validação da Proex

Data Análise:
Avaliador(a):
Parecer PROEx: NÃO ANALISADO
Justificativa:

Informações do Projeto

Dificuldades Encontradas:

- Falta de reagentes para a realização da análise; - Dificuldade para receber informações via CIDASC; - Desconfiança por parte das empresas convidadas à participar do projeto; - Atraso no fornecimento de amostras pelas empresas envolvidas.

Observações Gerais:

Ações concluídas dentro do prazo estipulado.