



INSTITUTO FEDERAL
Catarinense

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

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

Vanessa Biasi

Matrícula: 1975461

Ano: 2017/2

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
Introdução ao laboratório	Téc. em Alim.	1ª E	Anual	30	1	0.75	0.75
Química - Dependência	Téc. em Agrop	1º anos	Anual	60	2	1.50	1.50
Química Geral II	Eng. de Alim.	2ª fase	Semestral	60	5	3.00	3.00
Química Analítica II	Eng. de Alim.	4ª fase	Semestral	60	5	3.00	3.00
Química Analítica	Agronomia	2ª fase	Semestral	60	4	3.00	3.00
TOTAL				270	17	11.25	11.25

Observações:

1.2 ATIVIDADES DE APOIO AO ENSINO		
Atendimento ao aluno		
Disciplina/Turma/Curso	Atividade realizada	C.H. Semanal
Introdução ao laboratório	O atendimento ao aluno foi realizado de acordo com a Resolução n.º 011/CONSUPER/2015.	0.1875
Química - Dependência	O atendimento ao aluno foi realizado de acordo com a Resolução n.º 011/CONSUPER/2015.	0.3750
Química Geral II	O atendimento ao aluno foi realizado de acordo com a Resolução n.º 011/CONSUPER/2015.	0.7500

VB
JF



INSTITUTO FEDERAL
Catarinense

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

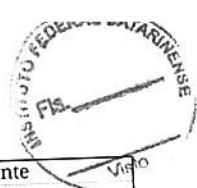
		Vanessa Biasi
Química Analítica II	O atendimento ao aluno foi realizado de acordo com a Resolução n.º 011/CONSUPER/2015.	0.7500
Química Analítica	O atendimento ao aluno foi realizado de acordo com a Resolução n.º 011/CONSUPER/2015.	0.7500
SUBTOTAL		2.8125

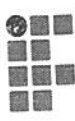
Observações:				
Demais Atividades:				
Ações do Docente (NDE e Colegiado, projeto de ensino, monitoria, regência, orientação)	Curso	Portaria/ano	Detalhamento (nome do projeto, nome do orientado...)	C.H. semanal
Núcleo Docente Estruturante	Eng. de Alim.	90/2017		1.00
Colegiado	Eng. de Alim.	73/2017		0.50
Orientação de estágio (2 alunos)	Téc. em Alim.		Érika C. Inácio e Ludmilla S. Gelain	1.00
Orientação de estágio (2 alunos)	Eng. de Alim.		Ana Paula Zotti e Cizuanne Piccinin	2.00
Orientação de TCC (1 aluno)	Eng. de Alim.		Jaqueline da Cruz	1.00
Conselhos de classe				0.50
Reuniões pedagógicas e de planejamento				0.50
TOTAL				8.8125

Observações:

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

VB
JF





INSTITUTO FEDERAL
Catarinense

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

Vanessa Biasi					
Avaliação do teor de nitrito total residual de produtos cárneos desenvolvidos na Unidade de Processamento de Carnes e Derivados do Instituto Federal Catarinense - campus Concórdia.	Colaborador	Finalizado - apresentação na VII MIC	2016	2017	2.00
Comportamento de óleos durante o processo de fritura	Colaborador	Finalizado - apresentação na VII MIC	03/2017	12/2017	1.00
TOTAL					3.00

Observações:

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
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)	Colaborador	Finalizado	01/03/2017	31/12/2017	2.00
TOTAL					2.00

Observações:

[Handwritten signature]



INSTITUTO FEDERAL
Catarinense

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

Vanessa Biasi				
4. ATIVIDADES DE ADMINISTRAÇÃO E REPRESENTAÇÃO				
Atividade	Portaria/ano	Início	Término	C.H. semanal
Coordenação do Laboratório de Química Analítica	082/2017	14/03/2017	02/08/2018	3.00
Comissão de acompanhamento e avaliação de estágio probatório de servidores docentes	242/2017	01/08/2017		0.50
TOTAL				3.50

Observações:

5. ATIVIDADES DE CAPACITAÇÃO E FORMAÇÃO EM SERVIÇO				
Tipo	Portaria/ ano	Início	Término	C.H. semanal
Formação Continuada				0.19
TOTAL				0.19

Observações:

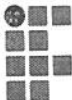
6. INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES							
DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA							
Aulas	Ativ.Manut. /Organiz.Ensino	iv. Apoio Ensi	Pesquisa	Extensão	Ativ.Admin. e Repres.	Capacitação e Formação	Total
11.2500	11.2500	8.8125	3.00	2.00	3.50	0.19	40.00

Observações:

COMPLEMENTO/OBSERVAÇÃO

[Handwritten signature]



 INSTITUTO FEDERAL Catarinense	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

Vanessa Biasi

DATA: 27/03/18

Vanessa Biasi

Assinatura Professor(a)

PARECER COORDENAÇÃO DE PESQUISA, PÓS-GRADUAÇÃO E INOVAÇÃO

DATA: 12/04/18

Amanda d'Avila Verardi

Assinatura Coordenador(a)

PARECER COORDENAÇÃO GERAL DE EXTENSÃO

Coordenação Pesquisa,
Pós-graduação e Inovação
Portaria nº 257, DOU 16/08/2017

DATA: 04/05/18

MARIO LETTIERI TEIXEIRA
Coordenador Geral de Extensão
Portaria 257, DOU 16/08/2017

Assinatura Coordenador(a)

PARECER COORDENAÇÃO GERAL DE ENSINO

DATA: 02/04/2018

Alessandra Carine Portolan
Coordenadora Geral de Ensino

Portaria 32, D.O.U. 28/01/2016

PARECER DEPARTAMENTO DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL

DATA: / /

Assinatura Coordenador(a)

Fábio André Negri Balbo
FÁBIO ANDRÉ NEGRI BALBO
Diretor de Desenvolvimento Educacional
Portaria 32, D.O.U. 28/01/2016
16/05/18



DECLARAÇÃO

Declara-se para os devidos fins que **VANESSA BIASI**, professor(a) nesta instituição de ensino, ministrou disciplinas no ano letivo de 2017, no curso Técnico em Alimentos e Técnico em Agropecuária, ambos integrados ao Ensino Médio, conforme tabela abaixo:

Disciplina	Carga Horária	Turma
Química - AGROPECUÁRIA 1º ANO	60h	TE 2017 – Turma Especial

Concórdia - SC , 23 de março de 2018

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

 Portal do Docente	INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE SISTEMA INTEGRADO DE GESTÃO DE ATIVIDADES ACADÊMICAS	 
EMITIDO EM 15/02/2018 15:28		

DECLARAÇÃO DE DISCIPLINAS MINISTRADAS

Declaramos para os devidos fins que a Docente VANESSA BIASI, Matrícula SIAPE de número 1975461, ministrou nesta instituição os seguintes componentes curriculares, em seus respectivos períodos letivos:

2016.2	Nível
QUÍMICA ANALÍTICA II - 60 h	GRADUAÇÃO
QUÍMICA ANALÍTICA - 60 h	GRADUAÇÃO
QUÍMICA GERAL II - 60 h	GRADUAÇÃO
2017	Nível
INTRODUÇÃO AO LABORATÓRIO - 30 h	TÉCNICO INTEGRADO
2017.1	Nível
ANÁLISE INSTRUMENTAL - 30 h	GRADUAÇÃO
QUÍMICA ANALÍTICA I - 60 h	GRADUAÇÃO
QUÍMICA GERAL I - 60 h	GRADUAÇÃO
2017.2	Nível
QUÍMICA ANALÍTICA II - 60 h	GRADUAÇÃO
QUÍMICA ANALÍTICA - 60 h	GRADUAÇÃO
QUÍMICA GERAL II - 60 h	GRADUAÇÃO

CONCÓRDIA, 15 de Fevereiro de 2018

Código de Verificação:
b3fec11787

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.

SIGAA | Diretoria de Tecnologia da Informação - (47) 3331-7800 | Copyright © 2006-2018 - IFC -
jboss02.sig.ifc.edu.br/jboss02inst1



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

DECLARAÇÃO

Declaramos que a professora **VANESSA BIASI** durante o ano de 2017, atuou no evento de Defesa de Estágio, realizado na data de 28/09/2017, junto ao IFC - Campus Concórdia, na condição de:

ORIENTADOR

MATRÍCULA	ALUNO	CURSO	ORIENTADOR	BANCA AVALIADORA
15127004	ERIKA CRISTINA INACIO	3ºE-2017	VANESSA BIASI	CRISTIANE FAGUNDES E TIAGO DOS SANTOS GONÇALVES
15127001	LUDMILLA SOLANGE GELAIN	3ºE-2017	VANESSA BIASI	CRISTIANE FAGUNDES E TIAGO DOS SANTOS GONÇALVES

AVALIADOR DE BANCA

MATRÍCULA	ALUNO	CURSO	ORIENTADOR	BANCA AVALIADORA
15127028	LETÍCIA PAIXÃO DAS NEVES	3ºE-2017	CARINA FACCIÓ	VANESSA BIASI E ANDREIA MEDIANEIRA
15127015	NATALIA REGINA COLDEBELLA FERREIRA	3ºE-2017	FABIANA BORTOLINI FORALOSSO	VANESSA BIASI E RODRIGO GIOVANNI
15127035	WESLEY VICTOR LOHMANN	3ºE-2017	TIAGOS GONÇALVES DOS SANTOS	VANESSA BIASI E SHEILA SILVEIRA

Concórdia, SC, 30 de outubro de 2017.


Coordenação Geral de Extensão - CGEX
MARIO LETTIERI TEIXEIRA
Coordenador Geral de Extensão
Portaria 272 D.O.U. 04/09/2017



INSTITUTO FEDERAL
CATARINENSE
Campus Concórdia

INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE CÂMPUS CONCÓRDIA

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



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

Concórdia, 15 de fevereiro de 2018.

DECLARAÇÃO

Declaramos que a docente VANESSA BIASI, no ano de 2017, atuou no evento de Defesa de Estágio, curso de Engenharia de Alimentos, junto ao Instituto Federal Catarinense – Campus Concórdia SC, na condição de:

ORIENTADORA:

Matrícula	Nome	Curso de Engenharia de Alimentos	Título do Relatório	Orientador (a)
13143015	CIZUANE PICCININ	2013/1	Relatório de Estágio Supervisionado: Laboratório de Análises físico-químicas	VANESSA BIASI
2013000339	ANA PAULA ZOTTI	2013/1	Relatório de Estágio Supervisionado de Conclusão de curso de Engenharia de Alimentos	VANESSA BIASI

Atenciosamente,


Coordenação Geral de Extensão - CGEX



INSTITUTO FEDERAL
CATARINENSE

INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE CAMPUS CONCÓRDIA
Rodovia SC 283, Km 08 | Bairro Fragosos | Concórdia - SC | 89703-720 | Caixa Postal 58
www.ifc-concordia.edu.br | (49) 3441-4837



INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE
SISTEMA INTEGRADO DE GESTÃO DE ATIVIDADES
ACADÊMICAS



INSTITUTO FEDERAL

EMITIDO EM 15/02/2018 15:29



DECLARAÇÃO

Declaramos que a Profa. VANESSA BIASI, CPF 039.922.039-99, participou como Orientador(a) da Comissão Examinadora de Banca de Conclusão de Curso do(a) graduando(a) JAQUELINE DA CRUZ, intitulada:

AVALIAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E MICROBIOIÓGICA DE ÁGUA UTILIZADA PARA PRODUÇÃO DE CERVEJA EM UMA MICROCERVEJARIA

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

CRISTIANE FAGUNDES (Docente Interno)
ERNANDE RODRIGUES (NENHUMA - Membro Externo à Instituição)
VANESSA BIASI (Docente Interno - Orientador(a))

Prof(a). Dr. EDUARDO HUBER
Coordenador(a) do CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS- IFC

Número do Documento: 2881
Código de Verificação: e2cace8a10

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.

SIGAA | Diretoria de Tecnologia da Informação - (47) 3331-7800 | Copyright © 2006-2018 - IFC -
jboss02.sig.ifc.edu.br:jboss02inst1

AVALIAÇÃO DO TEOR DE NITRITO TOTAL RESIDUAL DE PRODUTOS CÁRNEOS DESENVOLVIDOS NA UNIDADE DE PROCESSAMENTO DE CARNES E DERIVADOS DO INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE – CAMPUS CONCÓRDIA

Autores: Eduardo Huber, Leticia Duarte, Samantha Lemke González, Vanessa Biasi, Vinicius Hideiki Sioia,

Área: Ciências Agrárias

Instituto Federal Catarinense - campus Concórdia

E-mail para contato: duarte_leti@hotmail.com

Resumo:

A industrialização da carne é um mercado promissor, e, atualmente, a principal demanda deste setor é o aumento da vida de prateleira dos produtos cárneos. Para isso, são utilizados aditivos químicos, como conservantes e antioxidantes, principalmente nitrito e nitrato de sódio. Eles proporcionam a formação da cura, desenvolvendo sabor, cor e aparência típicos, além de retardar a oxidação lipídica e inibir o crescimento de bactérias indesejáveis. Entretanto, o uso de nitritos pode trazer riscos à saúde devido à formação de nitrosaminas carcinogênicas. Dessa forma, a quantificação desses aditivos, expressa na forma de nitrito residual total é fundamental para saúde pública. Seu limite de utilização é 0,03g/100g para nitrato e 0,015g/100g para nitrito (BRASIL, 1998) em produtos cárneos curados. O objetivo deste trabalho foi determinar nitrito de sódio residual em salame tipo Italiano, produzido na unidade de processamento de carnes e derivados do Instituto Federal Catarinense – campus Concórdia, produto consumido por alunos e servidores no refeitório do mesmo. Foram coletadas 3 amostras, em diferentes datas de produção, durante o processo fermentativo (0 e 7 dias) e na maturação (data de liberação para o consumo). Foram realizadas análises (triplicata) do teor de nitrito e nitrato, e pH, seguindo a metodologia de IAL (2008), e também análise de cor através dos parâmetros CIELAB obtidas por espectrocolorímetro. Os resultados de nitrito total do salame 1, variaram de 221,1 ppm (0 dia) até 126,7 ppm (20 dias). Para o salame 2, os resultados foram de 180,19 ppm (0 dia) e 130,86 ppm (15 dias). Já o salame 3 apresentou um valor de 242,8 ppm, no dia 0, e com 13 dias (data de consumo) o valor foi de 174,15 ppm, estando acima do limite estabelecido pela Legislação Brasileira. Isso pode ser explicado pelo envio da amostra para o consumo ter ocorrido antes do término da maturação. Houve uma acentuada queda de pH nos primeiros 7 dias, o que é característico de produtos cárneos fermentados, pela formação de ácido láctico. Após esse período o pH estabilizou-se e teve um ligeiro aumento no final. Através dos resultados de cor constatou-se que os valores apresentaram variações entre as amostras, e entre os dias de processamento, ocorridas pela heterogeneidade do produto, porém estando de acordo com a literatura. Portanto, para assegurar produtos com qualidade deve-se monitorar o teor de nitrito e adequar o período de maturação dos salames na unidade de processamento de carnes e derivados.

Palavras-chave:

Produto cárneo; Salame; Nitrito de sódio.

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 regulação 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.



VISUALIZAÇÃO DE RELATÓRIO

RELATÓRIO DE PROJETOS DE EXTENSÃO

Código: P034-2017
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)	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:

Avaliador(a):

Data Análise:

Parecer Depto.:

Justificativa:

Validação da Proex

Data Análise:

Avaliador(a):

Parecer PROEx:

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.



CONCÓRDIA - C.C.GR ENG DE ALIMENTOS
EDUARDO HUBER
15/02/2018 16:37:11
APROVADO

NÃO ANALISADO



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense – *Campus* Concórdia



DECLARAÇÃO

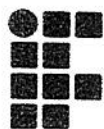
Declaramos para os devidos fins que o(a) servidor(a) VANESSA BIASI participou dos eventos de formação continuada oferecidos pelo IFC *Campus* Concórdia em 2017 abaixo relacionados:

- ✓ Dia da Saúde do Servidor - Palestra com Fonoaudióloga e Bombeiros Voluntários dia 20/10/2017 - Carga horária: 4 horas

Concórdia – SC, 12 de janeiro de 2018.

Fábio Balbo

Fábio André Negri Balbo
Diretor Geral Substituto
Portaria n. 33 DOU, de 28/01/2016



INSTITUTO FEDERAL
Catarinense
Campus Concórdia

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia
Catarinense - Campus Concórdia
Rodovia SC 283 - km 08 - CEP 89703-720 - Concórdia -
SC - Fone (49) 3441-4800.