

Relatório Individual de Atividades (RIA)

INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE – CAMPUS CONCÓRDIA

Professor(a): Fabiana Bortolini Foralosso	Matrícula: 2576324	Ano/Semestre: 2016/1
Categoria: (x) Efetivo () Substituto () Temporário	Regime de trabalho: () 20h () 40h (x) DE	

1. AULAS E ATIVIDADES DE MANUTENÇÃO/ORGANIZAÇÃO DO ENSINO

Aulas Previstas (PTD)					Aulas Ministradas				
Disciplina	Curso/Turma	C.H. Discip.	C.H. Semanal (h)	C.H. Man./Org. (sem)	Disciplina	Curso/Turma	C.H. Discip.	C.H. Semanal (h)	C.H. Man./Org. (sem)
Tecnologia de Bebidas	EAL/2012.9	60	3	1.0625	Tecnologia de Bebidas	EAL/2012.9	60	3	1.0625
Biotecnologia Aplicada a Alimentos	EAL/2013/7	60	3	1.0625	Biotecnologia Aplicada a Alimentos	EAL/2013/7	60	3	1.0625
Biotecnologia	Técnico em Alimentos 3E	30	1.5	0.5	Biotecnologia	Técnico em Alimentos 3E	30	1.5	0.5
Prática Profissional Orientada Vegetais G1	Técnico em Alimentos 2E	15	0.75	0.1875	Prática Profissional Orientada Vegetais G1	Técnico em Alimentos 2E	15	0.75	0.1875
Prática Profissional Orientada Vegetais G2	Técnico em Alimentos 2E	15	0.75	0.1875	Prática Profissional Orientada Vegetais G2	Técnico em Alimentos 2E	15	0.75	0.1875
Prática Profissional Orientada Vegetais G3	Técnico em Alimentos 2E	15	0.75	0.1875	Prática Profissional Orientada Vegetais G3	Técnico em Alimentos 2E	15	0.75	0.1875
Prática Profissional Orientada Vegetais G4	Técnico em Alimentos 2E	15	0.75	0.1875	Prática Profissional Orientada Vegetais G4	Técnico em Alimentos 2E	15	0.75	0.1875
TOTAL		210	10.5	3.375	TOTAL		210	10.5	3.375

Observações: 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.

1.1 ATIVIDADES DE APOIO AO ENSINO

1.1.1 Atendimento

Disciplina/Curso/Turma	C.H. Atend. Previsto (PTD)	C.H. Atend. Realizado	Nº Alunos Atendidos	Atividade Realizada
Tecnologia de Bebidas EAL/2012.9EAL	0.75	0.75	Não registrado	Resolução Nº 011 CONSUPER/2015, artigo 10, parágrafo 8
Biotecnologia Aplicada a Alimentos EAL/2013/7	0.75	0.75	Não registrado	
Biotecnologia Técnico em Alimentos 3E	0.375	0.375	Não registrado	
Prática Profissional Orientada Vegetais G1 Técnico em Alimentos 2E	0.1875	0.1875	Não registrado	
Prática Profissional Orientada Vegetais G2 Técnico em Alimentos 2E	0.1875	0.1875	Não registrado	
Prática Profissional Orientada Vegetais G3 Técnico em Alimentos 2E	0.1875	0.1875	Não registrado	
Prática Profissional Orientada Vegetais G4 Técnico em Alimentos 2E	0.1875	0.1875	Não registrado	
TOTAL		1.875	1.875	

Observações: Foram realizados diversos atendimentos aos alunos, porém, não foi realizado o registro destes momentos



1.1.2. Ações Docentes

Atividade	Data(s) de Realização	Ações Realizadas	C.H. Prevista (PTD)	C.H. Realizada
Colegiado do curso de Engenharia de Alimentos	19/02/16; 01/04/16; 09/06/16; 01/07/16	Conforme deliberações da coordenação do curso, constantes no livro ata de Colegiado: Aprovação de planos de ensino, Posse Membros, Alteração Regulamento Laboratório, Estudo viabilidade de implantação Pós-Graduação, Organização de eventos científicos, Oferta de disciplina especial, Aprovação de Horários, Empresa Júnior, Deliberação sobre pedidos dos alunos.	2	2
NDE do curso de Engenharia de Alimentos	04/03/16; 08/04/16; 28/04/16; 13/05/16; 20/05/16; 02/06/16; 10/06/16; 16/06/16; 23/06/16 e 08/07/16	Conforme deliberações da coordenação do curso, de acordo com informações constantes no livro ata de NDE: Posse de novos membros, Aprovação da criação de novos laboratórios, Reestruturação do PPC, Participação do curso em eventos, Aprovações de cronograma de TCC e Estágio, Estudo da Viabilidade de Implantação de curso de Pós-graduação, Comitê de ética em Pesquisa; Estratégias e plano de ação pós reconhecimento de curso; Eleição para Coordenador do curso; Projetos FIC; Novo Sistema Acadêmico (SIGAA), Reestruturação do PPC.	2	2
NDB do curso Técnico em Alimentos	17/06/2016	Conforme deliberações da coordenação do curso, de acordo com as atas específicas: Atualização das referências bibliográficas do Projeto Pedagógico do Curso e Análise e Aprovação de projetos de Ensino.	0	0
Orientações de estágio do Técnico em Alimentos	Não registrado	Orientações aos alunos Ingrid, Eduarda e Bruna (da 3E) para a realização dos estágios	0.5	0.5
Observações:			TOTAL 4.5	4.5

2. ATIVIDADES DE PESQUISA

Projeto	Nome Orientando (Aluno)	C.H. Prev.	C.H. Realiz.	Data Aprov. Parcial	Data Aprov. Relat. Final	Data Publicação Pesquisa
---------	-------------------------	------------	--------------	---------------------	--------------------------	--------------------------

18

Projeto PIBIT: Desenvolvimento de Filmes Comestíveis aplicados na conservação pós-colheita de frutas e hortaliças	Thais Caroline Zattera	5	5	1/2/2016	1/8/2016	VI MIC: 15 e 16/09/16
Grupo de Pesquisa Embalagens, Ciência e Conservação de Alimentos		0				
Elaboração de Projeto de Pesquisa: Estudo das potencialidades da aplicação de revestimentos comestíveis biodegradáveis visando o aumento do período de conservação de vegetais in natura.		0				
Elaboração de Projeto de Pesquisa: Avaliação das potencialidades 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;		0				
Projeto Vita: Desenvolvimento de Embalagens Biodegradáveis						
TOTAL		5	5			
Observações: O projeto Vita: Desenvolvimento de Embalagens Biodegradáveis - foi encerrado no ano de 2015 e não voltou a ser executado em 2016. As atividades do grupo de embalagens e elaborações de projetos foram realizadas dentro da carga horária prevista para tópicos de Pesquisa.						

3. ATIVIDADES DE EXTENSÃO

Projeto	Nome Orientando (Aluno)	C.H. Prev.	C.H. Realiz.	Data Aprov. Parcial	Data Aprov. Relat. Final	Data Publicação Resultados
TOTAL		0	0			
Observações:						

4. ATIVIDADES DE ADMINISTRAÇÃO E REPRESENTAÇÃO

Atividade	Portaria	C.H. Prev.	C.H. Realiz.	Ações Realizadas	Resultados Alcançados
-----------	----------	------------	--------------	------------------	-----------------------

19

Coordenação do Curso de Engenharia de Alimentos (Pontuação 223/2014)	30/07/2014	10	10	Convocação, posse e coordenação das reuniões de NDE e Colegiado; Submissão para apreciação e à aprovação do Colegiado e NDE; Encaminhamento de decisões do Colegiado e NDE ao órgão ou setor competente; Representação do Colegiado e NDE, junto aos demais órgãos do IF Catarinense; Providências decorrentes das decisões tomadas; Realização do acompanhamento e avaliação do curso; Orientação dos acadêmicos quanto à matrícula e integralização do curso; Análise e emissão de parecer, junto ao NDE, sobre alterações curriculares, encaminhando aos órgãos competentes; Organização dos horários de aula do curso, submetendo-o à aprovação do Colegiado do Curso; Análise e parecer conclusivo dos requerimentos recebidos dos acadêmicos, ouvidas as partes interessadas; Acompanhamento para a organização disciplinar, no âmbito do curso; Organização dos eventos acadêmicos relacionados ao curso; Supervisão da realização das atividades acadêmicas previstas no PPC; Aprovação dos Planos de Ensino; Apoio aos eventos e atividades de pesquisa e extensão. Acompanhamento do Processo de Reconhecimento do Curso e Ações voltadas às melhorias.	Reconhecimento do curso com conceito 4; Novo bloco de Laboratórios do curso em implantação; Realização de 10 reuniões de NDE e 4 reuniões de Colegiado para deliberações no primeiro semestre; Bom desempenho em ações que envolveram o curso de Engenharia de Alimentos, respeitando prazos e exigências das ações.
---	------------	----	----	---	---



Responsável pelo Laboratório de Vegetais, Bebidas e Biotecnologia	247 19/08/2014	2	2	Acompanhamento das atividades realizadas no Laboratório: Cumprimento do regulamento do laboratório; Agendamento e reserva do laboratório; Acompanhamento dos discentes, bolsistas e monitores sob sua supervisão durante as práticas de laboratório; Manutenção da ordem do ambiente, bem como, zelar pelos equipamentos durante o uso das dependências do laboratório; Orientação e acompanhamento das práticas de laboratório desde o início das atividades para evitar tumulto dos alunos; Registro do caderno de laboratório, contendo a data de realização da aula prática e informações sobre a disciplina, bem como os testes das aulas práticas a serem realizadas; Orientação dos alunos quanto à toxicidade das substâncias que serão utilizadas nas aulas práticas e nas atividades de pesquisa e extensão, indicando os procedimentos em caso de acidente; Orientação do descarte e identificação correta dos materiais papéis, metais, entre outros.	Bom andamento das aulas práticas do curso, sem riscos, respeitando e zelando pelo patrimônio público.
Comissão de Estudos para Implantação Pós-graduação (Engenharia de Alimentos)	2015/2016	1	1	Foram realizadas reuniões de NDE, para o estudo da viabilidade de implantação do curso de Pós-graduação.	A comissão concluiu que, no momento atual, não será possível a oferta de um curso de Pós-graduação em Engenharia de Alimentos.



Comissão Permanente de Eventos do Curso		21/4/2016	1	0.5	Realização de três palestras para acadêmicos do curso de Engenharia de Alimentos: Toni Luis Benazzi em 20/04/2016 com o Tema: Engenharia de Alimentos: Perspectivas e Oportunidades. Nivaldo Cabral Kuhnem 01/06/2016, tema: CRQ - Profissional da Engenharia e Paulo A. Corbellini no dia 22/06/16 com a Palestra Institucional do CREA.	Foi possível promover com a realização desses três eventos, a participação de aproximadamente 200 alunos, os quais foram orientados sobre os desafios e oportunidades da formação do profissional da Engenharia de Alimentos.
Comitê de Ensino do Campus		312/2016	0	0.5		
TOTAL			14	14		
Observações:						

5. ATIVIDADES DE CAPACITAÇÃO E FORMAÇÃO EM SERVIÇO						
Atividade	Portaria	C.H. Prev.	C.H. Realiz.	Ações Realizadas	Resultados Alcançados	
				</		

6. INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES						

7. DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA								
	Aulas	Ativ.Man./Organiz. Ensino	Ativ. Apoio	Pesquisa	Extensão	Ativ.Admin. e Repres.	Capacitação e Formação	Total
Prev. (PTD)	10.5	3.375	7.125	5	0	14	0	40
Realizada	10.5	3.375	7.125	5	0	14	0	40
Observações:								

DATA: 17/04/2017

Assinatura Professor(a)

DATA: 18/04/17

Assinatura Coordenador(a) Geral de Ensino
CARLA APARECIDA LUIS
Coordenadora Geral de Ensino
Portaria 452-00150

DATA: ____/____/____

Assinatura Diretor do Dep. de Desenvolvimento Educacional

De acordo, 18/01

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


MARCELLA ZAMPOLI TRONCARELLI
Coordenadora de Pesquisa, Pós-Graduação
e Inovação
Portaria 495, DOU 24/08/2016


MARIO LETTIERI TEIXEIRA
Coordenador Geral de Extensão
Portaria 492, DOU 23/08/2016

18/04/17

18/04/17

PORTARIA Nº 312 CCON/IFC/2016, DE 25 DE ABRIL 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 288 de 26/01/2016 publicada no DOU de 27/01/2016, e considerando:

- Que as vagas para compor o Comitê de Ensino do Campus não foram preenchidas no processo eleitoral;

RESOLVE:

Art. 1º – **CONSTITUIR**, o Comitê de Ensino do Campus Concórdia, composto pelos seguintes membros:

Titulares:

- KARLA APARECIDA LOVIS – Matrícula SIAPE 2057928
- FABIANA BORTOLINI FORALOSSO – Matrícula SIAPE 2576324
- ANA CAROLINA GONÇALVES DOS REIS – Matrícula SIAPE 2101600

Suplentes:

- ADONIS ROGÉRIO FRACARO – Matrícula SIAPE 1217951
- DIOMAR CARÍSSIMO SELLI DECONTO – Matrícula SIAPE 2179401
- LUÍSA WOLKER FAVA – Matrícula SIAPE 1858151

Representantes do NUPE:

- ANA MARIA PASINATO SANDI – Matrícula SIAPE 1105286 (Titular)
- NEIMARA LUCIA MORETTO – Matrícula SIAPE 1754062 (Suplente)

	SILDENAFILA		Silva, Eduardo Huber, Diógenes Dezen, Kelen Regina Ascoli Baldi e Nathieli Bianchin Bottari	Rossi, Gabriela Maria Locatelli, Caren Lis Albring, Francieli Jaqueline Vieira, Manoela Marchesan Piva e Fernanda Augustini Stedille.					
5	USO DA TERMOGRAFIA PARA AVALIAÇÃO DA RESPOSTA TECIDUAL APÓS LESÃO IATROGÊNICA EPITELIAL TRATADA OU NÃO COM CITRATO DE SILDENAFILA POR FONOFORESE EM RATOS WISTAR	Débora Cristina Olsson	Nel Fronza, Elviro Vargas Junior, Ricardo Evandro Mendes, Aleksandro Schaefer Silva, Eduardo Huber, Diógenes Dezen, Kelen Regina Ascoli Baldi e Nathieli Bianchin Bottari	Gisele Schiochet, Laura Caon, Kaue Cesar Rossi, Gabriela Maria Locatelli, Caren Lis Albring, Francieli Jaqueline Vieira, Manoela Marchesan Piva e Fernanda Augustini Stedille.	Sanidade Animal	Cirurgia e Anestesiologia Veterinária	10/12/16	10/08/17	
5	EFEITO DO CITRATO DE SILDENAFILA (FOSFODIESTERASE-5) SOBRE O FLUXO SANGÜÍNEO E CAPACIDADE FUNCIONAL VASCULAR ESTIMULADA OU NÃO DURANTE A CICATRIZAÇÃO DE FERIDA EPITELIAL IATROGÊNICA.	Débora Cristina Olsson	Nel Fronza, Elviro Vargas Junior, Ricardo Evandro Mendes, Aleksandro Schaefer Silva, Eduardo Huber, Diógenes Dezen, Kelen Regina Ascoli Baldi e Nathieli Bianchin Bottari	Gisele Schiochet, Laura Caon, Kaue Cesar Rossi, Gabriela Maria Locatelli, Caren Lis Albring, Francieli Jaqueline Vieira, Manoela Marchesan Piva e Fernanda Augustini Stedille.	Sanidade Animal	Cirurgia e Anestesiologia Veterinária	10/12/16	10/08/17	
5	ESTUDO RETROSPECTIVO DO PROCEDIMENTO DE OVARIOSALPINGOHISTERECTOMIA REALIZADO EM CADELAS E GATAS ATENDIDAS NO CENTRO DE PRÁTICAS CLÍNICAS E CIRÚRGICAS DO IFC-CONCORDIA NO PERÍODO DE 2013 A 2016	Débora Cristina Olsson	Não há	Cleucy Jaqueline Salles e Gabriela Maria Locatelli	Sanidade Animal	Cirurgia e Anestesiologia Veterinária	09/2015	12/2016	
5	AVALIAÇÃO DO POTENCIAL ANTIFÚNGICO DE CYMBOPOGON CITRATUS FRENTES LEVEDURA MALASSEZIA PACHYDERMATIS	Eduardo Negri Mueller	Tain Luana Vieira Lopes Zuchi, Cleudia Lopatini, Rosema Santin, Mônica de Oliveira Nobre, Eduardo Garcia Fontoura, Sheila Mello da Silveira	Riscila Salardi Alves de Brito, Tain Luana Vieira Lopes Zuchi, Cleudia Lopatini	Sanidade Animal	Verificar	10/2015	10/2016	
5	ANÁLISE MICROBIOLÓGICA DE MATERIAIS CIRÚRGICOS ESTERILIZADOS NA CENTRAL DE MATERIAIS E ESTERILIZAÇÃO DO IFC CAMPUS CONCORDIA	Débora Cristina Olsson	Não há	Caroline Rosa Monteiro, Caren Lis Albring	Sanidade Animal	Cirurgia e Anestesiologia	08/2016	07/2017	Não
5	PREPARO PROFUNDO DO SOLO EM FAIXAS E CALAGEM NA CANA-DE-AÇÚCAR: QUALIDADE DO SOLO, EMISSÃO DE GASES DE EFEITO ESTUFA, PARÂMETROS FISIOLÓGICOS E PRODUTIVIDADE	Carlos Alexandre Costa Crusciol	Dr. Heitor Cantarella (IAC - Campinas/SP) Dr. Marcelo de Almeida Silva (FCA/UNESP - Botucatu) Dr. Juliano Carlos Calonego (FCA/UNESP-Botucatu - SP) Dr. Kluber Pereira Lanças (FCA/UNESP - Botucatu)		Fitotecnia/Sistemas de Produção	Fitotecnia/Sistemas de Produção	01/09/2015	31/08/2020	Não
5	ATIVIDADE DE ALEO ESSENCIAL DE CYMBOPOGON CONTRA BIOFILMES DE SALMONELLA TYPHIMURIUM	Alessandra Farias Millezi	Sheila Mello da Silveira Renata da Silva Moura Hewerton Enes de Oliveira	Vanessa Schuh	Educação e Saúde	Microbiologia	01/08/2015	01/08/2016	Não
5	DESENVOLVIMENTO DE FILMES COMESTÍVEIS APLICADOS NA CONSERVAÇÃO PÓS-COLHEITA DE FRUTAS E HORTALIÇAS	Fabiana Bortolini Foralosso	Prof. Dr. Nel Fronza - Pesquisador Prof. Dr. Alvaro Vargas - Pesquisador	Karen Haas - aluna EAL; Thais Caroline Zattera - aluna EAL bolsista; Maria Eduarda da Silva - aluna EAL	Embalagens, Conservação e Ciência dos Alimentos	Ciência e Tecnologia de Alimentos e Engenharia de Alimentos	08/2015	07/2016	Não
5	OZONIOTERAPIA POR VIA INTRA-ARTICULAR NO TRATAMENTO DE ARTRITE TRAUMÁTICA AGUDA INDUZIDA EM BEZERROS	Marcos Gomes Loureiro	Wanderson Adriano Biscola Pereira	Luiz Gustavo D Agostini, Douglas Dal Mago, Sandro Luiz Girardi, Jefferson Patrick Cagliari	Sanidade animal	Sanidade Animal	12/2015	06/2016	Não
5	PERFIL HEMATOLÓGICO DE BEZERROS TRATADOS COM COLOSTRO OZONIZADO PERFIL HEMATOLÓGICO DE BEZERROS TRATADOS COM COLOSTRO OZONIZADO	Marcos Gomes Loureiro	Wanderson Adriano Biscola Pereira	Luiz Gustavo D Agostini, Douglas Dal Mago, Sandro Luiz Girardi	Sanidade animal	Sanidade Animal	12/2015	06/2016	Não



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



INSTITUTO FEDERAL
CATARINENSE
CAMPUS CONCÓRDIA

INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE CAMPUS CONCÓRDIA

Rodovia SC 283, Km 08 | Bairro Frágosos | Concórdia - SC | 89703-720 | Caixa Postal 58
www.ifc-concordia.edu.br | (49) 3441-4837

Grupo de pesquisa

Embalagens, Conservação e Ciência dos Alimentos

Endereço para acessar este espelho: 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

Website: 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 Regelman	Graduação	Não informada
Silvani Verruck	Doutorado	Não informada

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

Colaboradores estrangeiros	País	Data inclusão
Nenhum registro adicionado		

Egressos

Pesquisadores	Período de participação no grupo
Nenhum registro adicionado	