



Plano de Trabalho Docente (PTD)

INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE – CAMPUS CONCÓRDIA

Categoria: (X) Efetivo () Substituto () Temporário

Matrícula: 1858151	Ano: 2017
Regime de trabalho: () 20h () 40h (X) DE	

AULAS E ATIVIDADES DE MANUTENÇÃO/ORGANIZAÇÃO DO ENSINO

Observações: * Disciplina optativa

ATIVIDADES DE APOIO AO ENSINO

Tecnologia de ovos e mel



Atividade	Portaria/ano	Início	Término	C.H. semanal
Responsável pelo laboratório de Inspeção e Tecnologia de Produtos de Origem Animal	Portaria nº 462 CCON/IFC/2016	01/2016	01/2018	3
Membro da comissão responsável pela fiscalização do contrato 02/2017	Portaria nº 32 CCON/IFC/2017	02/2017	-	0.5

TOTAL

3.5

Observações:

ATIVIDADES DE CAPACITAÇÃO E FORMAÇÃO EM SERVIÇO

Tipo	Portaria/ano	Início	Término	C.H. semanal
Doutorado: Programa de Pós-Graduação em Ciências Veterinárias/UFRGS	Port. 3.317/2016 - PIQIFC	2013	2017	18

TOTAL

18

Observações: Em semestre ímpar, em função das disciplinas ministradas, não é possível fazer 20h. Em semestre par, a C.H. semanal é de 20h

INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES

Port. 3.317/2016 - PIQIFC - afastamento parcial de até 50%.

DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA

Aulas	Ativ.Manut./Organiz.Ensino	Ativ. Apoio Ensino	Pesquisa	Extensão	Ativ. Admin. e Repres.	Capacitaçã o e Formação	Total
9.75	3.81	3.94	0.5	0.5	3.5	18	40
Observações:							

DISTRIBUIÇÃO DAS ATIVIDADES NOS DIFERENTES PERÍODOS

	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira	Sábado
Manhã	AL, AA, AD	AL, AA, AD	AL, AA	AL, AA	CL	
Tarde	AL, PE, AD	CL, EX	CL	AL, AD, AM	CL	
Noite						

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

Prazo para a defesa de doutorado 08/2017

DATA: 04 / 05 / 17

Assinatura Professor(a)

PARECER PESQUISA											
OK											
DATA: 04/05/17											
Assinatura Coordenador(a)											
MARCELLA ZAMPOLI TRONCARELLI											
Coordenadora de Pesquisa, Pós-Graduação e Inovação											
Portaria 495. DOU 24/08/2016											
PARECER EXTENSÃO											
OK											
DATA: 05/05/17											
Assinatura Coordenador(a)											
MARIO LETTIERI TEIXEIRA											
Coordenador Geral de Extensão											
Portaria 492. DOU 25/08/2016											
PARECER ENSINO											
DATA: 05/05/2017											
Assinatura Coordenador(a)											
SUPE 2475643											

04/05/17

04/05/17
MARCELLA APARECIDA LOMIS
Diretora Dep. Desenv. Educacional - Extensão
Portaria 455. DOU 04/08/2016



Pró-Reitoria de Pesquisa e Inovação
Pesquisas desenvolvidas nos Campi

CONSULTA

Escolha o Campus:

Palavra-chave:

CAMPUS	PROJETO	COORDENADOR	PARTICIPANTES	ALUNOS SUPERIOR	ALUNOS MÉDIO	GRUPO DE PESQUISA	LINHA DE PESQUISA	INÍCIO	TÉRMINO	CONVÊNIO?
5	QUALIDADE FÍSICO-QUÍMICA DO LEITE IN NATURA, DOCE DE LEITE E QUEIJO PRODUZIDOS NO IFC CAMPUS CONCORDIA	Luisa Wolker Fava	Não se aplica	Elisângela Kirst, Fernanda Barbieri, Fernanda Felicetti Perosa, Fernanda Felini Busatta, Francieli Guerni, Leticia Linden, Matheus Alberto Pissala, Matheus Iuri Fruhauf, Natália Sbaraini, Tainá Cristina, Tainara Leticia dos Santos	Não se aplica	Sanidade e Produção Animal	Inspeção e Tecnologia de Produtos de Origem Animal	01/08/2016	01/08/2018	Não

[Clique aqui para voltar.](#)



Portal do Docente

INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE
SISTEMA INTEGRADO DE GESTÃO DE ATIVIDADES ACADÊMICAS

EMITIDO EM 16/02/2017 14:06

INSTITUTO FEDERAL
CATARINENSE

VISUALIZAÇÃO DA AÇÃO DE EXTENSÃO

DADOS DA AÇÃO DE EXTENSÃO

Código: PJ020-2017
Título: A instrução didática de jovens e crianças na conservação de produtos de origem animal.
Ano: 2017
Período: 01/03/2017 a 31/12/2017
Tipo: PROJETO
Situação: EM EXECUÇÃO
Município de Realização:
Espaço de Realização:
Abrangência: Local
Público Alvo: Discentes do curso de Medicina Veterinária, docentes, alunos dos cursos técnico em alimentos, técnico em agropecuária e técnico em informática.
Unidade Proponente: COORD CURSO MEDICINA VETERIN.-CONCORDIA / CAMP/CONC
Unidade Orçamentária: -
Outras Unidades Envolvidas:
Área Principal: EDUCAÇÃO
Área do CNPq: Ciências Agrárias
Fonte de Financiamento: FINANCIAMENTO INTERNO (Campus Concórdia - Edital nº 31/2016 - Edital de apoio e incentivo à Pesquisa e Extensão)
Convênio Funpec: NÃO
Renovação: NÃO
Nº Bolsas Solicitadas: 1
Nº Bolsas Concedidas: 1
Nº Discentes Envolvidos: 5
Faz parte de Programa de Extensão: NÃO
Grupo Permanente de Arte e Cultura: NÃO
Público Estimado: 200 pessoas
Público Real Atendido: Não informado
Tipo de Cadastro: SUBMISSÃO DE NOVA PROPOSTA

Contato

Coordenação: WANDERSON ADRIANO BISCOLA PEREIRA
E-mail: wanderson.pereira@ifc-concordia.edu.br
Telefone:

Detalhes da Ação

Justificativa:

O avanço da intelectualidade humana está relacionado diretamente com a sua alimentação, fundamentado em fatos arqueológicos, que afirmam que o homem pré-histórico avançou, em questões mentais, depois de iniciar sua alimentação onívora (carnívoro e herbívoro). Isso ocorreu devido à necessidade de estratégias de caça e pesca, aliadas com a descoberta do fogo, proporcionando aos nossos ancestrais a capacidade de desenvolver técnicas que permitissem o aumento do tempo de vida útil dos alimentos, como a desidratação, defumação, salga e fermentações (ORDÓÑEZ, 2005). Essas técnicas foram adaptadas e aprimoradas pelas civilizações antigas, greco-romanas, e disseminadas ao mundo, permitindo a variabilidade alimentar e culminando no fornecimento abrangente e mais diferenciado da culinária entre povos (WOJSLAW, 2012). A alimentação mundial tornou-se um tema bastante discutido pela mídia, intensificado pelo desenvolvimento tecnológico e o aumento da população, que permitiu o planejamento de forma sustentável sobre condutas que permitam o máximo de aproveitamento e o mínimo de desperdício, desafiando a adequação da produção à demanda crescente na população (ABREU, 2001). A globalização traz problemas relativos à qualidade dos alimentos que quando produzidos em grande escala não garantem a qualidade do resultado de produção, visando somente à quantidade, dificultando o ajuste de produção referente ao crescimento populacional. Desencadeado por essa dificuldade, a Organização Mundial da Saúde (OMS) tem alertado quanto ao alto princípio patológico que os alimentos podem trazer, muitas vezes devido ao fato de alguns produtores utilizarem, na criação dos animais, alguns suplementos que podem induzir o desenvolvimento de patógenos e de resistência desses. Esta conduta, embora vantajosa em um aspecto econômico, tem sido responsável por grande parte das DTA's,

além de outros fatores extrínsecos. A proliferação destes agentes varia muito segundo a precariedade das condições de higiene do meio em que os alimentos são produzidos e/ou conservados e de suscetibilidade do hospedeiro humano, sendo por agentes como bactérias, fungos, vírus, protozoários, parasitas e toxinas (BALBANI & BUTUGAN, 2001). Entende-se como Doença Transmitida por Alimentos (DTA's) a reação, seja ela por intoxicação ou infecção, provocada pela ingestão de produtos alimentícios ou água contaminados. A contaminação pode ocorrer desde a produção primária até o consumo, incluindo o acondicionamento dos alimentos (BRASIL, 2010). A maior parte da população relaciona as doenças transmitidas por alimentos com o consumo desses em estabelecimentos não domiciliares. Contudo, inúmeros casos são ocasionados por falhas no acondicionamento ou no modo de preparo do alimento no próprio domicílio. No período de 2000 a 2002 cerca de 42% dos surtos registrados tiveram ocorrência domiciliar (LEITE. et al., 2009). A responsabilidade em produzir alimentos de qualidade que proporcionem segurança, sem riscos de contaminações que possam promover surtos, é de todos os envolvidos no processo de produção, com os produtores garantindo o uso adequado e responsável de agrotóxicos, fertilizantes e respeitando períodos de carências de hormônios e medicamentos veterinários. Na indústria e comércio, deve haver o beneficiamento e disponibilização dos alimentos, respectivamente, de forma segura e que mantenha sua integridade nutricional. O papel do consumidor é de saber conservar e preparar o alimento da forma ideal para o seu consumo (BRASIL, 2007). A manipulação de mídias para instrução da comunidade como forma de precaução é uma tática válida para a redução de incidências de surtos dentro da população, dirigindo o programa para a qualificação das práticas dentro do espaço domiciliar. Segundo LEITE et al. (2009), as atuações educacionais para com a comunidade são válidas quando idealizadas e desenvolvidas em ambientes escolares e de saúde, orientando para formação de conceitos corretos, ainda primordiais, que possam desencadear reações positivas, para melhoria dos conhecimentos, ao longo da administração desses conteúdos para benefício dos próprios membros sociais, realizando-se em escolas, instituições e hospitais.

Resumo:

A alimentação mundial tornou-se um tema bastante discutido pela mídia, intensificado pelo desenvolvimento tecnológico e o aumento da população, que permitiu o planejamento de forma sustentável sobre condutas que permitam o máximo de aproveitamento e o mínimo de desperdício, desafiando a adequação da produção à demanda crescente na população (ABREU, 2001). Com o avanço da intelectualidade do homem e a melhora na qualidade da sua alimentação, surgiu a necessidade de conservar os alimentos, tornando-os utilizáveis por períodos mais prolongados e preservando a saúde do consumidor. Dentre os alimentos de maior potencial infeccioso destacam-se os de origem animal. Como exemplos destes, podem-se citar os ovos, carnes, leite e mel, que são importantes fontes de doenças transmitidas por alimentos e que serão tratados no presente projeto. Quando os métodos corretos de conservação dos alimentos são aplicados erroneamente, seja em domicílio ou em lugares comerciais, os mesmos perdem suas propriedades físico-químicas naturais, e com isso desencadeiam inúmeras contaminações microbiológicas, conhecidas como DTA's (doenças transmitidas por alimentos). Dessa forma, a manipulação de mídias para instrução da comunidade como forma de precaução é uma tática válida para a redução de incidências de surtos dentro da população, possuindo grande impacto quando idealizada e desenvolvida em ambientes escolares. Neste estudo, serão ministradas aulas sobre o assunto e também serão compartilhados folders nas instituições educacionais a serem visitadas, que abordam informações relacionadas aos processos de produção dos produtos citados anteriormente e sobre os métodos corretos de armazenamento, bem como os riscos de contaminação decorrentes da má conservação. O presente estudo será realizado no ano de 2017 e terá como objetivo a orientação da população, com enfoque em crianças de 7 (sete) a 15 (quinze) anos, estudantes do ensino fundamental e séries iniciais do ensino médio de escolas do município de Concórdia/SC, sobre o processo de produção e métodos adequados de conservação dos produtos de origem animal. Após o período de palestras, serão aplicadas atividades recreativas de conclusão para avaliação dos conhecimentos obtidos, para que assim possa ser realizado um momento de entretenimento quanto aos conhecimentos da aplicação das metodologias, promovendo o máximo de aprendizagem utilizando a pedagogia como método de instrução sobre as técnicas de conservação dos produtos de origem animal.

Metodologia:

O projeto será realizado no período de maio a dezembro de 2016, em instituições de ensino fundamental no município de Concórdia, Santa Catarina. Para realização do projeto serão desenvolvidos e aprimorados os métodos de comunicação e apresentação do plano de ensino para com os alunos e funcionários das escolas consorciadas com o projeto de extensão, em forma de treinamento para qualificação e triunfo da equipe ante o emanar dos objetivos traçados. A realização de visitas aos educandários interessados com a efetivação do projeto de extensão será necessária para mesclar o cronograma do bolsista, colaboradores e professor orientador com o cronograma dos educandos e professor educador para facilitar a rotina de aplicação do roteiro programado. Demais encontros se farão necessários para suceder as aulas e atividades de recreação. Com o agendamento do cronograma formado correlacionado com as atividades das instituições que concederem a participação da extensão, a programação prática do plano será iniciada. A utilização de multimídias serão fundamentais para o sucesso do projeto. Os folders, já confeccionados, englobando os tipos de alimentos abordados no desenvolvimento serão distribuídos nas instituições educacionais a serem visitadas. Estes apresentarão informações sobre o processamento e os métodos de conservação adequados dos alimentos, também enfatizando sobre os riscos de contaminação decorrentes da má conservação. Serão ministradas palestras nas escolas para alunos do ensino fundamental, com o auxílio do professor orientador e do suporte do material multimídia, como projetor (Data show), caixas de som e máquina fotográfica, para projeção das aulas, sonorização dos vídeos e registros de imagem, fornecidos pelo Instituto Federal Catarinense – Câmpus Concórdia para assim qualificar e ampliar os horizontes do objetivo de todo trabalho, enfocando os temas em questão para esclarecer dúvidas e apresentar conhecimentos acerca do conteúdo a ser debatido. Após o período dessas palestras/debates, serão aplicadas atividades recreativas de conclusão para avaliação dos conhecimentos obtidos, para que assim possa ser realizado um entretenimento educativo quanto aos conhecimentos anteriormente apresentados diante da metodologia. Essas atividades abordaram tarefas com dificuldades relacionadas ao nível de ensino da turma em que serão aplicadas.

Referências:

ABREU, E. S.; VIANA, I. C.; MORENO, R. B.; TORRES, E. A. F. S. Alimentação Mundial: Uma reflexão sobre a história. Vol. 10. São Paulo: Saúde e Sociedade – USP, 2001. ALCÁZAR, A.; JURADO, J.M.; PABLOS, F.A.; GONZÁLEZ, G.; MARTÍN, M.J. HPLC determination of 2-furaldehyde and 5-hydroxymethyl-2-furaldehyde in alcoholic beverages. Microchemical Journal, v.82, p.22-28, 2006. BALBANI, A. P. S.; BUTUGAN, O. Contaminação Biológica de Alimentos. São Paulo: USP, 2001. BRASIL. Ministério da Saúde. Manual integrado

de vigilância, prevenção e controle de doenças transmitidas por alimentos / Ministério da Saúde, Secretaria de Vigilância em Saúde, Departamento de Vigilância Epidemiológica. – Brasília : Editora do Ministério da Saúde, 2010. 158 p. : il. – (Serie A. Normas e Manuais Técnicos). BRASIL, Ministério da Saúde. Guia de alimentos e vigilância sanitária. Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA. Disponível em: http://www.anvisa.gov.br/alimentos/guia_alimentos_vigilancia_sanitaria.pdf. Acesso em: 04 dez. 2014. CRANE, E. Constituintes e característica do mel. In: CRANE, E. O livro do mel. São Paulo: Nobel, 1983. 204p. COUTTS, J. A.; GRAHAM, C. W. Ovos de Ótima Qualidade, Uma Abordagem Prática. 1 Ed. Grã Bretanha: Publising 5m, 2007. FREITAS, A. C.; FIGUEIREDO, P. Conservação Alimentos. Paraná, 2000. GERMANO, M.; GERMANO, M. I. S. Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos. 4. Ed. Barueri, SP: Manole, 2011. LEITE, L. H. M.; MACHADO, P. A. N.; VASCONCELLOS, A. L. R.; CARVALHO, I. M.; Boas Práticas de Higiene e Saúde da Família. Rio de Janeiro. Rev. C. M., 2009. ORDÓÑES, J. A. Tecnologia de Alimentos: componentes dos alimentos e processos; vol.1. Porto Alegre: Artmed, 2005. PARDI, M. C; SANTOS, L. F; RAMPINI, E. S.; PARDI, H. S. Ciência e Higiene e Tecnologia da Carne. 1. Ed. Vol. I e II. Goiânia, GO: UFG, 2016. PERESI, J.T.M., ALMEIDA, I.A.Z.C., LIMA, S.I., MARQUES, D.F., RODRIGUES, E.C.A., FERNANDES, S.A., GELLI, D.S., IRINO, K. Surtos de enfermidades transmitidas por alimentos causados por Salmonella Enteritidis. Rev. Saúde Pública. 1998, vol.32, n.5, pp. 477-483. TRONCO, V. M. Manual para Inspeção da Qualidade do Leite. 4. Ed. Santa Maria, RS: UFSM, 2010. WIESE, H. Apicultura, Novos Tempos. 2 Ed. Guaíba: Agro Livros, 2005. WOJSLAW, E. B. Conservação de Alimentos. Brasília, DF, 2012.

Membros da Equipe

Nome	Categoria	Função	Departamento	Início	Fim
WANDERSON ADRIANO BISCOLA PEREIRA	DOCENTE	COORDENADOR(A)	CCMV/CON	01/03/2017	31/12/2017
LUISA WOLKER FAVA	DOCENTE	COORDENADOR(A) ADJUNTO(A)	LABHI/CON	01/03/2017	31/12/2017
MATHEUS ALBERTO PISSAIA	DISCENTE	ALUNO(A) BOLSISTA		01/03/2017	31/12/2017
JESSICA DRECHMER	DISCENTE	ALUNO(A) VOLUNTARIO(A)		01/03/2017	31/12/2017
FERNANDA FELINI BUSATTA	DISCENTE	ALUNO(A) VOLUNTARIO(A)		01/03/2017	31/12/2017
TAINÁ CRISTINA DEDONATTI DOS SANTOS	DISCENTE	ALUNO(A) VOLUNTARIO(A)		01/03/2017	31/12/2017
ELISANGELA BEATRIZ KIRST	DISCENTE	ALUNO(A) VOLUNTARIO(A)		01/03/2017	31/12/2017

Discentes com Planos de Trabalho

Nome	Vínculo	Situação	Início	Fim
------	---------	----------	--------	-----

Discentes não informados

Ações Vinculadas ao PROJETO

Código - Título	Tipo
-----------------	------

Não há ações vinculadas

Ações das quais o PROJETO faz parte

Código - Título	Tipo
-----------------	------

Esta ação não faz parte de outros projetos ou programas de extensão

Objetivos / Resultados Esperados

Objetivos Gerais	Quantitativos	Qualitativos
Orientar a população interna e externa, com enfoque no ensino fundamental de escolas do município de Concórdia/SC, sobre o processo de produção e métodos adequados de conservação dos produtos de origem animal. Mais especificamente este projeto pretende: -Compartilhar folders com informações relacionadas ao processo de produção dos produtos de origem animal, incluindo leite, ovos, mel e carnes; -Compartilhar folders com instruções acerca dos métodos de conservação dos produtos de origem animal; - Conscientizar o publico alvo do ensino fundamental sobre práticas de conservação dos alimentos, através da distribuição dos folders e palestras ministradas abordando o assunto. -Desenvolver atividades pedagógicas informativas proporcionais ao nível de ensino dos alunos.		

Cronograma

Descrição das atividades desenvolvidas	Período
Desenvolvimento de questionários	01/03/2017 a 31/03/2017
Primeira visita às escolas para pedido de aplicação de projeto e entrega dos termos de consentimento;	01/03/2017 a 30/04/2017
Visita para aplicação de questionários aos alunos, pais e professores.	01/04/2017 a 31/05/2017
Distribuição de Folders nas escolas.	01/04/2017 a 31/10/2017
Discussão dos resultados dos questionários.	01/06/2017 a 30/06/2017
Produção das aulas e palestras.	01/06/2017 a 31/07/2017
Visita para ministrar palestras.	01/07/2017 a 31/10/2017
Finalização do projeto e elaboração do relatório final.	01/09/2017 a 20/12/2017

Arquivos

Descrição Arquivo

Anexo 1 do Edital

Lista de departamentos envolvidos na autorização da proposta

Autorização	Data Análise	Autorizado
COORD CURSO MEDICINA VETERIN.-CONCORDIA	30/11/2016 10:51:45	SIM
LABORATORIO HISTOPATOLOGIA - CONCORDIA	02/12/2016 16:37:34	SIM

Avaliações do Projeto

Data/Hora	Parecer	Nota	Situação
16/02/2017 09:23:42	Aprovado		REALIZADA
13/12/2016 16:48:05	Projeto relevante para conscientizar os estudantes envolvidos (do projeto e aprendizes) sobre as DTA's, tão importantes no nosso cotidiano. Além disso, esses jovens serão disseminadores de informações a seus familiares.	8.8	REALIZADA
12/12/2016 16:26:16	Proposta com temática relevante ao arranjo produtivo local e bem contextualizado.	8.2	REALIZADA

PORTARIA Nº 462 CCON/IFC/2016, DE 03 DE AGOSTO 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 33 de 26/01/2016 publicada no DOU de 28/01/2016, RESOLVE:

Art. 1º – **DESIGNAR**, responsáveis pelos laboratórios, conforme abaixo especificado, pelo prazo de 2 (dois) anos.

- **Laboratório de Análise de Embalagens:** servidor **ÁLVARO VARGAS JUNIOR**, Professor do Ensino Básico, Técnico e Tecnológico, SIAPE 1786895, devendo constar que para fins de cômputo do Plano de Trabalho Docente – PTD, serão atribuídas 4 (quatro) horas semanais;

- **Laboratório de Análise Sensorial de Alimentos:** servidora **CARINA FACCIO**, Professora do Ensino Básico, Técnico e Tecnológico, SIAPE nº 1544788, devendo constar que para fins de cômputo do Plano de Trabalho Docente – PTD, serão atribuídas 4 (quatro) horas semanais;

- **Laboratório de Análises Clínicas/Centro de Práticas Laboratoriais** – servidor **WANDERSON ADRIANO BISCOLA PEREIRA**, Professor do Ensino Básico, Técnico e Tecnológico, SIAPE 1987272, devendo constar que para fins de cômputo do Plano de Trabalho Docente – PTD, serão atribuídas 2 (duas) horas semanais;

- **Laboratório de Anatomia/Centro de Práticas Laboratoriais** – servidora **ANA CAROLINA GONÇALVES DOS REIS**, Professora do Ensino Básico, Técnico e Tecnológico, SIAPE nº 2101600, devendo constar que para fins de cômputo do Plano de Trabalho Docente – PTD, serão atribuídas 4 (quatro) horas semanais;

- **Laboratório de Biologia:** servidor **TIAGO RAUGUST**, Professor do Ensino Básico, Técnico e Tecnológico, SIAPE 186657, devendo constar que para fins de cômputo do Plano de Trabalho Docente – PTD, serão atribuídas 4 (quatro) horas semanais;

- **Laboratório de Bioquímica e Toxicologia/Centro de Práticas Laboratoriais:** servidor **MÁRIO LETTIERI TEIXEIRA**, Professor do Ensino Básico, Técnico e Tec-

- **Laboratório de Histologia/Centro de Práticas Laboratoriais:** servidor **RICARDO EVANDRO MENDES**, Professor do Ensino Básico, Técnico e Tecnológico, SIAPE nº 2017813, devendo constar que para fins de cômputo do Plano de Trabalho Docente – PTD, serão atribuídas 2 (duas) horas semanais;

- **Laboratório de Inspeção e Tecnologia de Produtos de Origem Animal/Centro de Práticas Laboratoriais:** servidora **LUÍSA WOLKER FAVA**, Professora do Ensino Básico, Técnico e Tecnológico, SIAPE 1858151, devendo constar que para fins de cômputo do Plano de Trabalho Docente – PTD, serão atribuídas 4 (quatro) horas semanais;

- **Laboratório de Matemática:** servidora **FLAVIANE PREDEBON TITON**, Professora do Ensino Básico, Técnico e Tecnológico, SIAPE nº 1786868, devendo constar que para fins de cômputo do Plano de Trabalho Docente – PTD, serão atribuídas 3 (três) horas semanais;

- **Laboratório de Microbiologia de Alimentos:** servidor **ÁLVARO VARGAS JUNIOR**, Professor do Ensino Básico, Técnico e Tecnológico, SIAPE nº 1786895, devendo constar que para fins de cômputo do Plano de Trabalho Docente – PTD, serão atribuídas 3 (três) horas semanais;

- **Laboratório de Microbiologia Veterinária/Centro de Práticas Laboratoriais:** servidor **DIOGENES DEZEN**, Professor do Ensino Básico, Técnico e Tecnológico, SIAPE nº 1766086 e **MARCELLA ZAMPOLI TRONCARELLI**, Professora do Ensino Básico, Técnico e Tecnológico, SIAPE nº 2276764, devendo constar que para fins de cômputo do Plano de Trabalho Docente – PTD, serão atribuídas 2 (duas) horas semanais, para cada servidor;

- **Laboratório de Operações Unitárias:** servidora **SAMANTHA LEMKE GONZALEZ**, professora do Ensino Básico, Técnico e Tecnológico, SIAPE nº 2009004, devendo constar que para fins de cômputo do Plano de Trabalho Docente – PTD, serão atribuídas 4 (quatro) horas semanais;

- **Laboratório de Parasitologia/Centro de Práticas Laboratoriais:** servidor **FELIPE GERALDO PAPPEN**, Professor do Ensino Básico, Técnico e Tecnológico, SIAPE nº 1755281, devendo constar que para fins de cômputo do Plano de Trabalho Docente – PTD, serão atribuídas 4 (quatro) horas semanais;

- **Centro de Diagnóstico e Pesquisa em Patologia Veterinária:** servidor **RICARDO EVANDRO MENDES**, Professor do Ensino Básico, Técnico e Tecnológico, SIAPE nº 2017813 e **TEANE MILAGRES AUGUSTO DA SILVA**, Professora do Ensino Bá-

AB

PORTARIA Nº 032 CCON/IFC/2017, DE 14 DE FEVEREIRO DE 2017

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, RESOLVE:

Art. 1º – **CONSTITUIR** comissão, composta pelos servidores abaixo relacionados, responsável pela Fiscalização do Contrato nº 02/2017 - concessão onerosa de uso do espaço físico para empresa especializada na exploração de serviço de cantina do IFC – Campus Concórdia, com área física de 166,32 m²:

- LUÍSA WOLKER FAVA, SIAPE 1858151;
- MARIO LETTIERI TEIXEIRA, SIAPE 1755182;
- SOLANGE TEREZINHA FARINA, SIAPE 1453848.

Art. 2º – Esta portaria entra em vigor nesta data.


NELSON GERALDO GOLINSKI
Diretor Geral
Port. n. 288/2016 DOU de 27/01/2016



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO – MEC
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica – SETEC
Instituto Federal Catarinense – Reitoria

PORTARIA Nº 3.317/2016, DE 21 DE SETEMBRO DE 2016

O REITOR SUBSTITUTO DO INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE, no uso da competência que lhe foi subdelegada pela Portaria nº 3.299/2016, de 19/09/2016, publicada no D.O.U. em 20/09/2016, seção 2, pág. 15, considerando o que consta no Processo nº 23350.000332/2016-85,

RESOLVE:

Art. 1º - **CONCEDER** ao(à) servidor(a) **LUISA WOLKER FAVA**, ocupante do cargo de Professor do Ensino Básico Técnico e Tecnológico, lotado(a) no *Campus* Concórdia, matrícula SIAPE 1858151, **READEQUAÇÃO** da jornada semanal de trabalho de **44% para 50%**, sem prejuízos pedagógicos e sem prejuízo a remuneração, a fim de cursar Doutorado em Ciência Veterinárias, junto à Universidade Federal do Rio Grande do Sul – UFRGS, no período de **03/10/2016 a 28/08/2017**, de acordo com o *Programa Institucional de Qualificação de servidores para o Instituto Federal Catarinense – PIQIFC*, regulamentado pela Resolução nº 031/CONSUPER/IFC/2012 de 08/05/2012, alterada pela Resolução 064/CONSUPER/2013.

Art. 2º - Esta Portaria entra em vigor nesta data.

FERNANDO JOSE GARBUIO
Reitor Substituto em Exercício

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)

PORTARIA Nº 313 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 a Comissão de Avaliação de Projetos de Pesquisa do Campus não foram totalmente preenchidas no processo eleitoral;

RESOLVE:

Art. 1º – **CONSTITUIR**, a Comissão de Avaliação de Projetos de Pesquisa do Campus Concórdia, composta pelos seguintes membros:

Titulares:

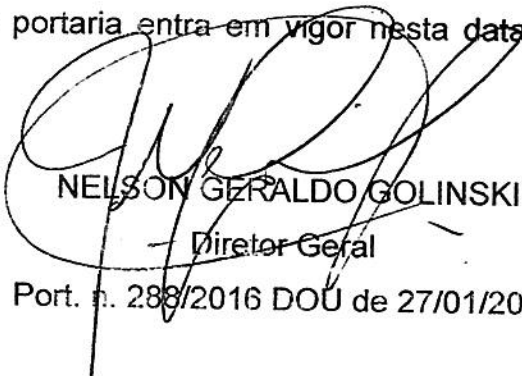
- PAULO MAFRA DE ALMEIDA COSTA – Matrícula SIAPE 1248656
- RICARDO EVANDRO MENDES – Matrícula SIAPE 2017813
- ANDRICELI RICHIT – Matrícula SIAPE 2054124
- VOLMIR KIST – Matrícula SIAPE 1533769

Suplentes:

- ANA CAROLINA GONÇALVES DOS REIS – Matrícula SIAPE 2101600
- LUÍSA WOLKER FAVA – Matrícula SIAPE 1858151
- EDUARDO ARCENO – Matrícula SIAPE 2276427
- ANDRESSA GILIOLI – Matrícula SIAPE 2278178

Art. 2º -- Para fins de cômputo do Plano de Trabalho Docente -- PTD, será atribuída até 1 (uma) hora semanal aos membros docentes.

Art. 3º – Esta portaria entra em vigor nesta data e terá validade de 2 (dois) anos.


NELSON GERALDO GOLINSKI

– Diretor Geral

Port. n. 288/2016 DOU de 27/01/2016