



INSTITUTO FEDERAL
Catarinense

Apêndice da Resolução nº 11/2015 – Regulamento da Atividade Docente

Plano de Trabalho Docente (PTD)

INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE – *CAMPUS CONCÓRDIA*

Alvaro Vargas Júnior

Professor(a): Alvaro Vargas Júnior	Matrícula: 1786895	Ano: 2018
Categoria: <input checked="" type="checkbox"/> Efetivo () Substituto () Temporário	Regime de trabalho: () 20h () 40h <input checked="" type="checkbox"/> DE	

AULAS E ATIVIDADES DE MANUTENÇÃO/ORGANIZAÇÃO DO ENSINO

Disciplina	Curso	Série/semestre	Regime Anual/Semestral	C.H. Disciplinas	C.H. Semanal (aulas)	C.H. Semanal (horas)	C.H. Manutenção/Organização Ensino Semanal
Tecnologia de Carnes	Técnico em Alimentos	3a. E	Anual	81	3	2.03	2.03
Prática Profissional Orientada - Grupo 1	Técnico em Alimentos	1a. E	Anual	30	1	0.75	0.19
Prática Profissional Orientada - Grupo 2	Técnico em Alimentos	1a. E	Anual	30	1	0.75	0.19
Prática Profissional Orientada - Grupo 3	Técnico em Alimentos	1a. E	Anual	30	1	0.75	0.19
Prática Profissional Orientada - Grupo 4	Técnico em Alimentos	1a. E	Anual	30	1	0.75	0.19
Bioquímica I	Engenharia de Alimentos	EAL 2018/2	Semestral	60	4	1.50	1.50
Bioquímica II	Engenharia de Alimentos	EAL 2018/1	Semestral	60	4	1.50	1.50
Legislação Aplicada a Alimentos	Engenharia de Alimentos	EAL 2018/1	Semestral	30	2	0.75	0.75
Controle de Qualidade de Alimentos	Engenharia de Alimentos	EAL 2018/1	Semestral	30	2	0.75	0.75
Tecnologia de Carnes, pescados e derivados	Medicina Veterinária	VET 2017/1	Semestral	30	2	0.75	0.75



INSTITUTO FEDERAL
Catarinense

Apêndice da Resolução nº 11/2015 – Regulamento da Atividade Docente

Plano de Trabalho Docente (PTD)

INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE – *CAMPUS CONCÓRDIA*

Alvaro Vargas Júnior

Grupo I - Tecnologia de carnes, pescados e derivados	Medicina Veterinária	VET 2017/1	Semestral	30	2	0.75	0.38
Grupo II - Tecnologia de carnes, pescados e derivados	Medicina Veterinária	VET 2017/1	Semestral	30	2	0.75	0.38
TOTAL				471	25	11.78	8.78

Observações: Tecnologia de Carnes dividida com Ricardo Mendes (9 h).

ATIVIDADES DE APOIO AO ENSINO

Atendimento ao aluno	Local/horário		C.H. (25% Aulas)
Tecnologia de Carnes			0.51
Prática Profissional Orientada - Grupo 1			0.19
Prática Profissional Orientada - Grupo 2			0.19
Prática Profissional Orientada - Grupo 3			0.19
Prática Profissional Orientada - Grupo 4			0.19
Bioquímica I			0.38
Bioquímica II			0.38
Legislação Aplicada a Alimentos			0.19
Controle de Qualidade de Alimentos			0.19
Tecnologia de Carnes, pescados e derivados			0.19
Grupo I - Tecnologia de carnes, pescados e derivados			0.19
Grupo II - Tecnologia de carnes, pescados e derivados	Sala do professor/Sexta-feira - 13:30 -16:30		0.19
			2.94
Ações do Docente	Curso	Portaria/ano	C.H. semanal
Orientação de estágio supervisionado	Técnico em Alimentos	-	1.50
Orientação de estágio supervisionado	Engenharia de Alimentos	-	2.00
Trabalho de Conclusão de curso	Engenharia de Alimentos	-	2.00
Colegiado Engenharia de Alimentos	Engenharia de Alimentos	Portaria 75/2018	0.50



INSTITUTO FEDERAL
Catarinense

Apêndice da Resolução nº 11/2015 – Regulamento da Atividade Docente

Plano de Trabalho Docente (PTD)

INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE – *CAMPUS CONCÓRDIA*

Alvaro Vargas Júnior

NDE - Engenharia de Alimentos	Engenharia de Alimentos	Portaria 74/2018	1.00
Colegiado Técnico em Alimentos	Técnico em Alimentos	124/2018	0.20
Reuniões pedagógicas	-	-	0.50
Reuniões de conselho de classe	-	-	0.15
			7.85
		TOTAL	10.79
Observações: Orientação de estágio supervisionado - 3 alunos Técnico Alimentos; 2 alunos Eng. Alimentos. Orientação de TCC - 2 alunos Eng. Alimentos.			

ATIVIDADES DE PESQUISA

Projeto	Tipo de Participação	Início	Término	C.H. semanal
Embalagem, conservação e ciência do alimentos - Grupo de pesquisa CnPQ	Membro	2010	-	0.50
Estudo comparativo dos impactos de diferentes tratamentos térmicos aplicados à vegetais prontos para consumo	Colaborador	mar/18	dez/18	0.30
Desenvolvimento de creme de mesa tipo maionese a base de biomassa: comparação com molho de maionese tradicional	Colaborador	mar/18	dez/18	0.30
Avaliação da atividade antimicrobiana dos óleos essenciais de manjeriço, manjerona, noz-moscada, orégano e tomilho e aplicação como agentes de conservação natural no queijo tipo Quark Tradicional	Colaborador	mar/18	dez/18	0.30
REALIZAÇÃO DE UMA ANÁLISE PRELIMINAR DE RISCO DAS PRÁTICAS PROFISSIONAIS ORIENTADAS DE UM INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO DO ESTADO DE SANTA CATARINA	Colaborador	mar/18	dez/18	0.30



INSTITUTO FEDERAL
Catarinense

Apêndice da Resolução nº 11/2015 – Regulamento da Atividade Docente

Plano de Trabalho Docente (PTD)

INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE – *CAMPUS CONCÓRDIA*

Alvaro Vargas Júnior

Estudo das potencialidades de mirtilo (<i>Vaccinium myrtillus</i>) in natura e de farinha de mirtilo e sua aplicação como substituinte parcial de nitrato e nitrito de sódio em um produto cárneo	Colaborador	mar/18	dez/18	0.30
Desenvolvimento de biofilme comestível com propriedade antimicrobiana para conservação de morangos	Coordenador	mar/18	dez/18	2.00
Bala de gelatina adicionada de antocianinas extraídas de casca de jabuticaba (<i>Myrciaria cauliflora</i>)	Colaborador	mar/18	dez/18	0.30
TOTAL				4.30
Observações:				

ATIVIDADES DE EXTENSÃO

Projeto	Tipo de Participação	Início	Término	C.H. semanal
Conhecendo os Alimentos através da Ciência, Tecnologia e Engenharia de Alimentos	Colaborador	mar/18	dez/18	0.50
Educação como forma de promoção da alimentação saudável junto à comunidade de Concórdia – SC	Colaborador	mar/18	dez/18	0.50
TOTAL				1.00
Observações:				

ATIVIDADES DE ADMINISTRAÇÃO E REPRESENTAÇÃO

Atividade	Portaria/ano	Início	Término	C.H. semanal
Coordenação Laboratório Análise de Embalagens	Portaria 462/2016	03/08/2016	03/08/2018	2.00
Comissão Eventos Curso de Engenharia de Alimentos	Portaria 83/2018	21/02/2018	31/12/2018	0.35



INSTITUTO FEDERAL
Catarinense

Apêndice da Resolução nº 11/2015 – Regulamento da Atividade Docente

Plano de Trabalho Docente (PTD)

INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE – *CAMPUS CONCÓRDIA*

Alvaro Vargas Júnior

Comissão de Avaliação de Estágio Probatório	Portaria 64/2017	06/03/2017	-	1.00
TOTAL				3.35

Observações:

ATIVIDADES DE CAPACITAÇÃO E FORMAÇÃO EM SERVIÇO

Tipo	Portaria/ano	Início	Término	C.H. semanal
TOTAL				0.00

Observações:

INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES

--

DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA

Aulas	Ativ.Manut. /Organiz.Ensino	Ativ. Apoio Ensino	Pesquisa	Extensão	Ativ.Admin. e Repres.	Capacitação e Formação	Total
11.78	8.78	10.79	4.30	1.00	3.35	0.00	40.00

Observações:

DISTRIBUIÇÃO DAS ATIVIDADES NOS DIFERENTES PERÍODOS

Disponível em <http://concordia.ifc.edu.br/quadro-de-atividades/>

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



INSTITUTO FEDERAL
Catarinense

Apêndice da Resolução nº 11/2015 – Regulamento da Atividade Docente

Plano de Trabalho Docente (PTD)

INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE – *CAMPUS CONCÓRDIA*

Alvaro Vargas Júnior

COMPLEMENTO/OBSERVAÇÃO

--



Emitido em 11/04/2018

FORMULARIO Nº 787/2018 - DDE/CONC (11.01.04.01.03)

(Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)

(Assinado digitalmente em 16/04/2018 22:19)

ALESSANDRA CARINE PORTOLAN

COORDENADOR GERAL

2445613

(Assinado digitalmente em 11/04/2018 17:14)

ALVARO VARGAS JUNIOR

PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO

1786895

(Assinado digitalmente em 12/04/2018 09:02)

AMANDA D AVILA VERARDI

COORDENADOR DE PESQUISA

2714672

(Assinado digitalmente em 12/04/2018 15:41)

FABIO ANDRE NEGRI BALBO

DIRETOR DE DEPARTAMENTO

1855217

(Assinado digitalmente em 30/04/2018 15:18)

MARIO LETTIERI TEIXEIRA

COORDENADOR GERAL

1755182

Para verificar a autenticidade deste documento entre em <http://sig.ifc.edu.br/documentos/> informando seu número:
787, ano: **2018**, tipo: **FORMULARIO**, data de emissão: **11/04/2018** e o código de verificação: **89f9a1dda7**