

 <b>INSTITUTO FEDERAL</b> Catarinense	<i>Apêndice da Resolução nº 11/2015 – Regulamento da Atividade Docente</i>  <b>RELATORIO INDIVIDUAL DE ATIVIDADES</b>  <b>INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE – CAMPUS CONCÓRDIA</b>
	<b>RIA 2018 02</b> <span style="float: right;">Eduardo Huber</span>

<b>Professor(a):</b>	Eduardo Huber	<b>Matrícula:</b>	1737257	<b>Ano:</b>	2018/02
<b>Categoria:</b>	<input checked="" type="checkbox"/> Efetivo <input type="checkbox"/> Substituto <input type="checkbox"/> Temporário	<b>Regime de trabalho:</b>	<input type="checkbox"/> 20h <input type="checkbox"/> 40h <input checked="" type="checkbox"/> DE		

1. ATIVIDADES DE ENSINO								
1.1 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. Manut. /Org. Ensino Semanal	Comprovante /Localização
Termodinâmica	Eng. Alimentos	4a fase - 2 sem	Semestral	60	5	3.00	3.00	SIGAA
Estágio Supervisionado	Eng. Alimentos	10a fase - 2 sem	Semestral	105	5	5.25	5.25	SIGAA
<b>TOTAL</b>				165	10	8.25	8.2500	

**Observações:** As aulas foram ministradas de forma concentrada no período em que estive em atividade no Campus.

1.2 ATIVIDADES DE APOIO AO ENSINO			
Atendimento ao aluno			
Disciplina/Turma/Curso	Atividade realizada	C.H. Semanal	Comprovante /Localização
Termodinâmica	Tempo dedicado e disponível na sala exclusivamente para atendimento aos alunos da disciplina, explicações adicionais, resoluções de exercícios, revisão pré-avaliação e dúvidas gerais.	0.7500	Com docente
<b>SUBTOTAL</b>		0.7500	

**Observações:** A carga horária dispensada aos alunos para atendimento foi superior à citada, pois o professor não restringiu horário nem local específico para essa atividade.

DEMAIS ATIVIDADES DE ENSINO					
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	Comprovante /Localização
Membro do Colegiado do curso de Engenharia de Alimentos	Eng. Alimentos	75/2018	Participação em reuniões do Colegiado do curso	0.50	BS

 <b>INSTITUTO FEDERAL</b> Catarinense	<i>Apêndice da Resolução nº 11/2015 – Regulamento da Atividade Docente</i>				
	<b>RELATORIO INDIVIDUAL DE ATIVIDADES</b>				
	<b>INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE – CAMPUS CONCÓRDIA</b>				

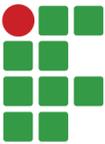
RIA 2018 02

Eduardo Huber

Membro do NDE do curso de Engenharia de Alimentos	Eng. Alimentos	74/2018	Participação em reuniões do NDE do curso	1.00	BS
Membro do Colegiado do curso Técnico em Alimentos	Técnico em Alimentos	124/2018	Participação em reuniões do Colegiado do curso	0.50	BS
Conselhos de classe	Técnico em Alimentos	2018	Conselhos trimestrais	0.50	Listas de presença / CGE
Reuniões pedagógicas	Técnico em Alimentos	2018	Reuniões de formação e informações gerais	1.00	Listas de presença / CGE
Orientação de Trabalho de Conclusão de Curso - 2 alunas	Eng. Alimentos	2018/2	Tânia Mara Piazentini e Suelen Ritter Pereira	2.00	SIGAA
Orientação de Estágio Curricular - 2 alunas	Eng. Alimentos	2018/2	Tânia Mara Piazentini e Suelen Ritter Pereira	2.00	SIGAA
<b>TOTAL</b>				8.2500	
<b>Observações:</b>					

## 2. ATIVIDADES DE PESQUISA

Projeto	Tipo de Participação – detalhamento (nome do projeto, orientado,	Situação (andamento das atividades, publicação de resultados, etc)	C.H. semanal	Comprovante /Localização
Membro do Grupo de Pesquisa: Embalagens, Conservação e Ciência de Alimentos	Membro do grupo	Ativo	1.00	<a href="http://dgp.cnpq.br/dgp/espelhogru/6961332009591055">http://dgp.cnpq.br/dgp/espelhogru/6961332009591055</a>
Líder do Grupo de Pesquisa: EQA - Engenharia e Química de Alimentos	Líder do grupo	Ativo	2.00	<a href="http://dgp.cnpq.br/dgp/espelhogru/1698623423146504">http://dgp.cnpq.br/dgp/espelhogru/1698623423146504</a>

 <p><b>INSTITUTO FEDERAL</b> Catarinense</p>	<p><i>Apêndice da Resolução nº 11/2015 – Regulamento da Atividade Docente</i></p> <p><b>RELATORIO INDIVIDUAL DE ATIVIDADES</b></p> <p><b>INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE – CAMPUS CONCÓRDIA</b></p>
---	---

RIA 2018 02

Eduardo Huber

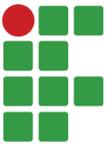
Projeto de Pesquisa: Estudo das potencialidades de mirtilo ( <i>Vaccinium myrtillus</i> ) in natura e de farinha de mirtilo e sua aplicação como substituinte parcial de nitrato e nitrito de sódio em um produto cárneo industrializado	Coordenador do projeto	Concluído	0.50	SIGAA
Projeto de Pesquisa: Estudo comparativo dos impactos de diferentes tratamentos térmicos aplicados à vegetais prontos para consumo	Participante do projeto	Concluído	0.50	SIGAA
Projeto de Pesquisa: Desenvolvimento de biofilme comestível com propriedade antimicrobiana para conservação de morangos	Participante do projeto	Concluído	0.50	SIGAA
Projeto de Pesquisa: Desenvolvimento de creme de mesa tipo maionese a base de biomassa: comparação com molho de maionese tradicional	Participante do projeto	Concluído	0.50	SIGAA
<b>TOTAL</b>			5.0000	
<b>Observações:</b>				

### 3. ATIVIDADES DE EXTENSÃO

Projeto	Tipo de Participação – detalhamento (nome do projeto, orientado,	Situação (andamento das atividades, publicação de resultados, etc)	C.H. semanal	Comprovante /Localização
<b>TOTAL</b>			0.0000	
<b>Observações:</b>				

### 4. ATIVIDADES DE ADMINISTRAÇÃO E REPRESENTAÇÃO

Atividade	Portaria/ano	Início	Término	C.H. semanal	Comprovante /Localização
Comissão de eventos do curso de Engenharia de Alimentos	83/2018	02/2018	12/2018	1.00	BS
Membro da comissão responsável pelos processos seletivos discentes 2019	191/2018	05/2018	04/2019	1.00	BS

 <b>INSTITUTO FEDERAL</b> Catarinense	<i>Apêndice da Resolução nº 11/2015 – Regulamento da Atividade Docente</i>  <b>RELATORIO INDIVIDUAL DE ATIVIDADES</b>  <b>INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE – CAMPUS CONCÓRDIA</b>				
	<b>RIA 2018 02</b>		Eduardo Huber		

Coordenador do Laboratório de Termodinâmica e Fenômenos de Transporte	299/2018	08/2018	12/2019	4.00	BS
Membro da equipe responsável pelo planejamento da contratação de serviços de manutenção de equipamentos de laboratório para o IFC Concórdia	297/2018	08/2018	Ativa	1.00	BS
<b>TOTAL</b>				7.0000	
<b>Observações:</b>					

5. ATIVIDADES DE CAPACITAÇÃO E FORMAÇÃO EM SERVIÇO					
Atividade	Portaria/ ano	Início	Término	C.H. semanal	Comprovante /Localização
Curso de capacitação: Boas práticas para a manipulação de alimentos (240h)	Processo: 23351.002140/2018-75	10/2018	12/2018	3.25	Certificado
<b>TOTAL</b>				3.2500	
<b>Observações:</b>					

#### 6. INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES

7. DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA							
Aulas	Ativ.Manut. /Organiz. Ensino	Ativ. Apoio Ensino	Pesquisa	Extensão	Ativ.Admin. e Repres.	Capacitação e Formação	Total
8.2500	8.2500	8.2500	5.0000	0.0000	7.0000	3.2500	40.0000
<b>Observações:</b>							

COMPLEMENTO/OBSERVAÇÃO
Licença capacitação 28/09/18 a 26/12/18



Emitido em 27/05/2019

**RELATORIO INDIVIDUAL DOCENTE Nº 96/2019 - DDE/CONC (11.01.04.01.03)**

(Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)

(Assinado digitalmente em 28/05/2019 13:38 )  
ALESSANDRA CARINE PORTOLAN  
COORDENADOR GERAL  
2445613

(Assinado digitalmente em 27/05/2019 15:34 )  
AMANDA D AVILA VERARDI  
COORDENADOR DE PESQUISA  
2714672

(Assinado digitalmente em 28/05/2019 08:05 )  
EDUARDO HUBER  
PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO  
1737257

(Assinado digitalmente em 27/05/2019 13:35 )  
FABIO ANDRE NEGRI BALBO  
DIRETOR DE DEPARTAMENTO  
1855217

(Assinado digitalmente em 29/05/2019 06:30 )  
MARIO LETTIERI TEIXEIRA  
COORDENADOR GERAL  
1755182

Para verificar a autenticidade deste documento entre em <https://sig.ifc.edu.br/documentos/> informando seu número:  
**96**, ano: **2019**, tipo: **RELATORIO INDIVIDUAL DOCENTE**, data de emissão: **27/05/2019** e o código de  
verificação: **1f38e7f9b9**