

## Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Relatório 2023-2

Dados Cadastrais	
Campus:	Xanxerê
Nome:	Eliane Maria Zandonai Michielin
Siape:	1815614
Regime de trabalho:	40 horas DE
Efetivo:	Sim
Afastamento:	Não
Área principal de atuação:	ALIMENTOS
Titulação:	Pós-Doutor

RESUMO - CH TOTAL: 40			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Atividades de Ensino	19.93	3. Atividades de Extensão	0.3
1.4 Projetos de Ensino	0	4. Gestão e Representação	11.12
2. Atividades de Pesquisa	0.65	5. Atividades de Capacitação	8

1. Atividades de ensino								
1.1 Aulas								
Tipo de oferta	Bolsa?	Tipo de curso	Curso	Componente curricular	Nova?	Nº aulas	Duração (min)	CH
Periódica	Não	Técnico	Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio	Introdução a Tecnologia de Alimentos	Não	40	60	2
Periódica	Não	Técnico	Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio	Tecnologia de Fermentados	Não	40	60	2
Periódica	Não	Técnico	Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio	Trabalho Integrador	Não	60	60	3
Periódica	Não	Técnico	Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio	Tecnologia de produtos de origem vegetal	Não	10	60	0.5

Subtotal: 7.50

Resumo das atividades: 1.1 Aulas

As aulas foram ministradas conforme o plano de ensino, com aula dialogadas, aulas práticas e leitura de artigos.

Na disciplina de Introdução a Tecnologia de Alimentos foi promovida uma palestra com os representantes de Chapecó e Florianópolis do CRQ (Conselho Regional de Química), que vieram explicar sobre a profissão de Técnico em Alimentos e como o CRQ atua regulamentando esta profissão.

Foi promovida uma palestra para os 3 anos do curso Técnico em Alimentos com o título "Despertando a Juventude", como o objetivo de motivação para aproveitar as oportunidades.

Na disciplina de Trabalho Integrador os seguintes projetos foram desenvolvidos.

- Elaboração e análise sensorial de pão adicionado de casca de banana caturra (Cavendish), zero lactose.
- Elaboração de bolo enriquecido com os talos e folhas da cenoura.
- Elaboração de brownie adicionado de bagaço de malte.
- Elaboração de barra de cereal nutritiva com ora-pro-nóbis.

Os projetos foram executados de acordo com as metodologias mais adequadas para cada trabalho, incluindo etapas importantes como os materiais necessários, formulações preliminares, formas adequadas de preparo e incorporação de ingredientes. Alguns dos alimentos desenvolvidos foram submetidos a análises físico-químicas e a testes sensoriais afetivos de preferência, aceitação por escala hedônica e de intenção (IAL, 2008) para verificar, quanto o indivíduo gostou ou desgostou do produto de forma globalizada e em relação a atributos específicos, bem como a sua intenção de compra/consumo. Após, todos os dados gerados foram analisados e discutidos e os resultados divulgados na Semana Nacional de Ciência e Tecnologia realizada no IFSC campus Xanxerê.

## 1.2 Atividades de organização de ensino

Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	7.43

Subtotal: 7.43

### Resumo das atividades: 1.2 Atividades de organização de ensino

Este tempo é dedicado à organização das aulas, confecção de material didático, protocolo de aula prática, formulação e correção das avaliações, solicitação de insumos, utensílios e equipamentos para aulas práticas. Leitura e correção de TCC e Trabalho Integrador.

## 1.3 Atividades apoio ao ensino

Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extraclasse	Atendimento aos alunos do curso Técnico em Alimentos.	2
Coorientação de trabalho de conclusão de curso (graduação, especialização, mestrado, doutorado)	1) Revisão bibliográfica sobre hidromel- Aluna Júlia Weinhardt Withers	0.5
Coordenação, orientação e coorientação de projetos integradores	Produção de pão adicionado de casca de banana caturra (Cavendish) zero lactose, avaliação das características físicas e sensoriais. Alunas: CAMILI PEDROSO, ISABELA FOSSÁ KUOVACKI, JULIA LINHARES, KAUANA RITA PERONDI BIDERMAN, MARIANA VELOZO SALES	0.5
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)	Reuniões pedagógicas e reuniões de área do Curso Técnico em Alimentos e Pós-graduação em Ciência e Tecnologia de alimentos com ênfase em alimentos funcionais.	2

Subtotal: 5.00

### Resumo das atividades: 1.3 Atividades de apoio ao ensino

Os alunos forma atendidos conforme demanda.

A discente Júlia Weinhardt Withers do curso de Especialização em Ciência e Tecnologia de Alimentos com Ênfase em Alimentos Funcionais, orientada por mim, no dia 02 de dezembro defendeu seu TCC intitulado de: HIDROMEL: CARACTERIZAÇÃO, PROCESSO DE PRODUÇÃO E POTENCIALIDADES.

Na disciplina de Trabalho Integrador orientei a equipe que desenvolveu o seguinte trabalho: ELABORAÇÃO E ANÁLISE SENSORIAL DE PÃO ADICIONADO DE POLPA E CASCA DE BANANA CATURRA (Musa cavendishii), ZERO LACTOSE. A equipe foi composta pelas seguintes alunas: CAMILI PEDROSO, ISABELA FOSSÁ KUOVACKI, JULIA LINHARES, KAUANA RITA PERONDI BIDERMAN e MARIANA VELOZO SALES.

Particpei das reuniões pedagógicas e reuniões de área do Curso Técnico em Alimentos e Pós-graduação em Ciência e Tecnologia de alimentos com ênfase em alimentos funcionais.

#### 1.4 Projetos de Ensino (não informado)

##### Resumo das atividades: 1.4 Projeto de Ensino

Nada consta.

#### 2. Atividades de Pesquisa

Atividade	Título da pesquisa	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH
Coordenação de Grupos de Pesquisa cadastrados no Diretório de Grupos de Pesquisa do CNPQ e certificado pela instituição	Grupo de Pesquisa - Ciência e Tecnologia de Alimentos		<a href="http://dgp.cnpq.br/dgp/espelhogrupo/13856">http://dgp.cnpq.br/dgp/espelhogrupo/13856</a>	0.05
Coordenação em projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente. (Obs.: não pode acumular com o item 2 no mesmo Projeto)	Promovendo hábitos de alimentação saudáveis	Mariana Velozo Sales	PJxxx-2023	0.6

Subtotal: 0.65

##### Resumo das atividades: 2. Atividades de Pesquisa

O Grupo de Pesquisa - Ciência e Tecnologia de Alimentos, certificado pelo IFSC/CNPq é atualizado conforme as atividades são desenvolvidas.

Em relação ao projeto de pesquisa intitulado "Promovendo hábitos de alimentação saudáveis", o mesmo propiciou desenvolver as atividades a que se propunha. O projeto foi encerrado e o relatório final de prestação de contas foi entregue à Coordenação de Pesquisa do Câmpus.

#### 3. Atividades de Extensão

Atividade	Título da extensão	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH
Participação em programas e projetos internos ou externos aprovados na Instituição de acordo com a resolução específica vigente	Capacitação teórica prática na manipulação higiênico-sanitária de alimentos	MARIA EDUARDA SALGADO DA SILVA VITORIA COSTANZA CANAL	PJ193-2023	0.3

Subtotal: 0.30

##### Resumo das atividades: 3. Atividades de Extensão

A atividade de Capacitação teórica prática na manipulação higiênico-sanitária de alimentos foi realizada com alunos da escola Romildo Czepanhik, com o objetivo de capacitar sobre boas práticas na produção, manipulação higiênica, preparo, armazenamento e consumo alimentar com o intuito de conscientizar sobre os riscos de segurança de um alimento mal preparado. A atividade foi realizada com sucesso.

#### 4. Atividades de Gestão e Representação

##### 4.1 Gestão

Portaria	Função	CD/FG/FCC	CH
Portaria do(a) Reitor(a) N° 1665, de 1 de junho de 2023.	Coordenadora do Curso Técnico em Alimentos Integrado do Câmpus Xanxerê – FCC.	FCC	10

**Subtotal: 10.00**

##### Resumo das atividades: 4.1 Gestão

Na função de Coordenadora do Curso Técnico em Alimentos Integrado desempenhei várias atividades como:

- orçamento de insumos para compor pregão da área de alimentos
- Atendimento a alunos e pais ou responsáveis
- Atendimento aos professores vinculados ao curso
- Participação em reunião de pais
- Atividades administrativas relacionadas ao sistema acadêmico: recebimento de atestados médicos, aviso aos professores, etc.

##### 4.2 Designação

Portaria	Designação	CH
Portaria da Direção-Geral do Câmpus Xanxerê N° 90, de 9 de dezembro de 2015.	Suplente Fiscal do contrato de concessão administrativa não onerosa de terreno do IFSC para serviço de cantina móvel no campus Xanxerê, Processo n° 23292.020901/2015-70.	0.1
Portaria da Direção-Geral do Câmpus Xanxerê N° 95, de 4 de agosto de 2023	Equipe de planejamento para elaboração do Pregão N° 11105/2023 - Processo Administrativo N° 23292.021642/2023-12: processo licitatório para aquisição de insumos para as aulas práticas da área de Alimentos do Câmpus Xanxerê	0.1
Portaria da Direção-Geral do Câmpus Xanxerê N° 92, de 28 de julho de 2023	Comissão Institucional de Formaturas 2023 do Câmpus Xanxerê, excluindo a servidora MILENE MARQUEZI e incluindo a servidora ELIANE MARIA ZANDONAI MICHIELIN.	0.1
Portaria do(a) Reitor(a) N° 1237 de 18 de abril de 2023	Comissão Permanente para Implementação das Políticas EJA-EPT (PROEJA)	0.05
Portaria da Direção-Geral do Câmpus Xanxerê N° 117, de 24 de agosto de 2020.	Responsável pelo laboratório de frutas e hortaliças.	0.05
Portaria da Direção-Geral do Câmpus Xanxerê N° 105, de 21 de agosto de 2023	Comissão de Acompanhamento das Ações de Permanência e Êxito (CAPE) do Câmpus Xanxerê	0.05
Portaria da Direção-Geral do Câmpus Xanxerê N° 114, de 14 de setembro de 2023	Grupo de Trabalho para elaboração de PPC de curso de Especialização em Alimentos na modalidade a distância	0.05
Incluir a Portaria da Direção-Geral do Câmpus Xanxerê N° 36 de 6 de abril de 2023	Elaboração de PPC em Ciências em cooperação com a prefeitura	0.01
Portaria da Direção-Geral do Câmpus Xanxerê N° 111, de 11 de setembro de 2023	Comissão de Ingresso e Divulgação do Câmpus Xanxerê	0.01

Portaria da Direção-Geral do Câmpus Xanxerê N° 123 de 6 de outubro de 2023.	Participação na Comissão da de organização da SNCT.	0.5
--	---	-----

**Subtotal: 1.02**

#### Resumo das atividades: 4.2 Designação

Todas as atividades relacionadas aos grupos relacionados acima ocorreram conforme planejamento.

#### 4.3 Representação

Tipo	Portaria	Representação	CH
Colegiado Acadêmico de Curso	Portaria n° 49 de 26 de abril de 2022.	Colegiado do Curso de Especialização em Ciência e Tecnologia de Alimentos com ênfase em Alimentos Funcionais do Campus Xanxerê.	0.05
Representações externas	Portaria do(a) Reitor(a) N° 3155, de 26 de outubro de 2022.	Representante do IFSC no Conselho Municipal de Ciência, Tecnologia e Inovação - CMCTI de Xanxerê/SC para o mandato 2022/2024.	0.05

**Subtotal: 0.10**

#### Resumo das atividades: 4.3 Representação

As atividades de representação ocorreram conforme planejamento.

#### 5. Capacitação

Título	Portaria	Tema	CH
Curso de formação na modalidade presencial ou a distância	Portaria do(a) Reitor(a) N° 2820, de 14 de setembro de 2023	Conservação de Alimentos	8

**Subtotal: 8.00**

#### Resumo das atividades: 5. Capacitação

A capacitação foi realizada e o certificado foi apresentado à Coordenadoria de Gestão de Pessoas.

#### PARECER CONCLUSIVO

Aprovado pela chefia em 04/03/2024 21:13:16

Avaliador: depe.xxe

#### Informações sobre preenchimento do relatório

Preenchimento inicial	Última alteração
19/10/2023 18:03:07	04/03/2024 16:30:27