

Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Relatório 2023-1

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	32.48	3. Atividades de Extensão	0.3
1.4 Projetos de Ensino	0	4. Gestão e Representação	5.71
2. Atividades de Pesquisa	1.51	5. Atividades de Capacitação	0

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 Integrado em Alimentos	Tecnologia de Fermentados	Não	40	60	2
Periódica	Não	Técnico	Técnico Integrado em Alimentos	Trabalho Integrador	Não	60	60	3
Periódica	Não	Técnico	Técnico Integrado em Alimentos	Introdução a Tecnologia de Alimentos	Não	40	60	2
Periódica	Não	Técnico	Técnico Integrado em Alimentos	Microbiologia de Alimentos	Não	40	60	2
Periódica	Não	Técnico	Técnico Integrado em Alimentos	Química e Bioquímica de Alimentos	Não	30	60	1.5
Periódica	Não	FIC	Processamento de doces de frutas e conservas vegetais	Processamento de doces de frutas e conservas vegetais	Não	40	60	2
Periódica	Não	Pós-Graduação	Pós-graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos com Ênfase em Alimentos Funcionais	Métodos de Conservação de Alimentos	Não	30	60	1.5

Subtotal: 14.00

Resumo das atividades: 1.1 Aulas

As atividades foram realizadas conforme planejado. As disciplinas foram ministradas através de aulas teóricas e aulas práticas em laboratório seguindo o plano de ensino. A UC de Métodos de Conservação de Alimentos foi realizada devido a uma pendência, mas a estudante não participou.

1.2 Atividades de organização de ensino	
Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	12.98

Subtotal: 12.98

Resumo das atividades: 1.2 Atividades de organização de ensino

Este período foi dedicado a preparação de aulas teóricas e práticas, correção de provas, preparo de material didático, solicitação de insumos, materiais e equipamentos para aulas práticas.

Como atividades complementares foram organizadas visitas técnicas (Campina da Cascavel para o Curso Técnico em Alimentos - 3 ano), listagem de insumos para organizar o pregão de insumos alimentícios.

1.3 Atividades apoio ao ensino		
Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extraclasse	Atendimento aos alunos do curso Técnico em Alimentos.	2
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)	Reuniões pedagógicas e reuniões de área. Curso Técnico em Alimentos e Pós-graduação em Ciência e Tecnologia de alimentos com ênfase em alimentos funcionais.	1.5
Orientação de trabalho de conclusão de curso (graduação, especialização, mestrado, doutorado)	1) Revisão bibliográfica sobre hidromel- Aluna Júlia Weinhardt Withers 2) Perfil dos consumidores e frequência de consumo de kombucha - Alunos: Fabiana B. Almeida e Paulo Lacerda neto	1.8
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	0.2

Subtotal: 5.50

Resumo das atividades: 1.3 Atividades de apoio ao ensino

As atividades foram realizadas conforme demanda dos alunos e planejamento das reuniões pelo grupo de gestão.

Neste semestre estou orientado um trabalho Integrador do curso Técnico em Alimentos Integrado ao ensino médio intitulado "ELABORAÇÃO E ANÁLISE SENSORIAL DE PÃO ADICIONADO DE POLPA E CASCA DE BANANA CATURRA (Musa cavendishii), ZERO LACTOSE" elaborado pelas seguintes discentes: CAMILI PEDROSO, ISABELA FOSSÁ KUOVACKI, JULIA LINHARES, KAUANA RITA PERONDI BIDERMAN, MARIANA VELOZO SALES. O trabalho será defendido em novembro de 2023.

Orientei um TCC do curso de Pós-graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos com Ênfase em Alimentos Funcionais, elaborado pelos discentes Fabiana B. Almeida e Paulo Lacerda Neto. O TCC intitulado de "Kombucha: fundamentos e perfil dos consumidores" foi apresentado perante banca avaliadora composta pelas docentes Manoela Alano Vieira e Fernanda Teixeira Macagnan no dia 17/06/2023 às 9h.

Neste semestre também orientei a discente Júlia Weinhardt Withers do curso de Pós-graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos com Ênfase em Alimentos Funcionais, que está elaborando um TCC sobre hidromel. A aluna em função da gestação solicitou prorrogação do período de defesa de seu TCC até dezembro de 2023.

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		http://dgp.cnpq.br/dgp/espelhogrupo/13856	1
Elaboração e submissão de projetos para agências de fomento, para editais internos e externos ou em parceria com instituições externas	Revisão - estudo de informações científicas que fomentem o desenvolvimento de produtos com características mais funcionais.	A definir	xxxx - edital fluxo contínuo	0.5
Elaboração e submissão de projetos para agências de fomento, para editais internos e externos ou em parceria com instituições externas	Aspecto Funcionais dos Alimentos	a definir	PIXXE3244-2022	0.01

Subtotal: 1.51

Resumo das atividades: 2. Atividades de Pesquisa

As atividades ocorreram conforme planejado e os resultados constam nos relatórios do projetos de pesquisa.

Neste semestre elaborei e aprovei um projeto de pesquisa que foi submetido ao edital Edital 01/2023/COPPI/XXE, intitulado "Desenvolvendo alimentos saudáveis a partir de subprodutos alimentícios". O projeto foi contemplado com uma bolsa na modalidade PIPCIT-IT que foi concedida à aluna Mariana Vellozo Sales da turma de Alimentos do terceiro ano.

Foi elaborado e submetido o projeto: Aspecto Funcionais dos Alimentos, o mesmo teve recente aprovação - PIXXE3244-2022, e será executado de julho a outubro de 2023.

3. Atividades de Extensão

Atividade	Título da extensão	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH
Elaboração e submissão de projetos e programas para editais internos e externos ou em parceria com instituições externas - por projeto	Promovendo hábitos de alimentação saudável e segurança alimentar nas escolas.	JULIA LINHARES GABRIEL DE SOUZA BORGES RUBIA LUIZA PASSINATO	CLASSIFICADA (APROVADO SEM RECURSOS) - Edital (2023_PROEX 01 - Apoio a Projetos de Extensão)	0.1
Coordenação de programas e projetos de extensão internos ou externos aprovados na Instituição de acordo com resolução específica vigente (Obs.: não pode acumular com o item 2 no mesmo Programa)	Capacitação em Boas Práticas de Fabricação de Alimentos para merendeiras do município de Bom Jesus/SC.	NEFI LOIOLA GOMES VITORIA COSTANZA CANAL ISADORA CRISTINA MORAES BARBOSA YARA YONAH DA SILVA ISABELLI CALDATTO CIBELLY FERREIRA	CR005-2023. FINANCIAMENTO INTERNO (PROEX Fluxo Contínuo - Programas, Projetos ou Cursos 2022 - atualizado)	0.2

Subtotal: 0.30

Resumo das atividades: 3. Atividades de Extensão

O projeto foi elaborado e submetido ao Edital de FINANCIAMENTO INTERNO (PROEX Fluxo Contínuo - Programas, Projetos ou Cursos 2022 - atualizado), no entanto não foi executado pois foi somente CLASSIFICADO (APROVADO SEM RECURSOS).

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	1.7

Subtotal: 1.70

Resumo das atividades: 4.1 Gestão

Assumi a função de Coordenadora do Curso Técnico em Alimentos Integrado do Câmpus Xanxerê – FCC a partir de 1° de junho de 2023 com a finalidade de organização das atividades referentes ao curso coordenado.

4.2 Designação

Portaria	Designação	CH
Portaria da Direção-Geral do Câmpus Xanxerê N° 117, de 24 de agosto de 2020.	Responsável pelo laboratório de frutas e hortaliças.	1
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.	0.2
Portaria da Direção-Geral do Câmpus Xanxerê N° 26, de 27 de março de 2023.	Execução do Projeto de Ensino “Fato ou Fake: Alimentos” do Câmpus .	1.6
Portaria da Direção-Geral do Câmpus Xanxerê N° 36, de 6 de abril de 2023.	- GT, para elaboração do Projeto Pedagógico de Curso (PPC) de Formação Inicial e Continuada na área de Ciências	0.01

Subtotal: 2.81

Resumo das atividades: 4.2 Designação

Participei do projeto intitulado de Fato ou Fake. A equipe do projeto produziu material de divulgação sobre a área de alimentos em seu perfil do Instagram, notícias relacionadas a alimentação e também aos cursos da área de alimentos ofertados pelo campus. Os relatórios referentes a execução do projeto foram encaminhados ao DEPE- Departamento de Ensino, Pesquisa e Extensão.

As demais atividades ocorreram conforme demanda.

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 Câmpus Xanxerê.	1
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.	0.2

Subtotal: 1.20

Resumo das atividades: 4.3 Representação

O Grupo de Trabalho - GT para elaboração do Projeto Pedagógico de Curso - PPC de Formação Inicial e Continuada Integrada ao Ensino Fundamental na modalidade PROEJA/FIC, na área de Alimentos finalizou a escrita do PPC neste semestre, e o mesmo foi encaminhado para a emissão de parecer referente as bibliografias.

O Colegiado do Curso de Especialização em Ciência e Tecnologia de Alimentos com ênfase em Alimentos Funcionais do Campus Xanxerê realizou reuniões para tratar das demandas relacionadas ao curso.

As atividades foram realizadas conforme demanda.

5. Capacitação (não informado)

Resumo das atividades: 5. Capacitação

Nada consta.

PARECER CONCLUSIVO

Aprovado pela chefia em 10/08/2023 08:36:55

Avaliador: depe.xxe

Informações sobre preenchimento do relatório

Preenchimento inicial	Última alteração
14/04/2023 11:17:08	08/08/2023 22:28:12