



INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE – CAMPUS CONCÓRDIA

1. AULAS E ATIVIDADES DE MANUTENÇÃO/ORGANIZAÇÃO DO ENSINO

1.1 ATIVIDADES DE APOIO AO ENSINO

Disciplina/Curso/Tur

1.1.2 Ações Docentes

2. ATIVIDADES DE PESQUISA

Coordenação de Projeto

Grupo de Pesquisa - Embalagens, Ciência e Tecnologia de Alimentos		1	1	-	-
TOTAL		6.9375	6.9375	-	-
Observações:					

3. ATIVIDADES DE EXTENSÃO

Projeto	Nome Orientando (Aluno)	C.H. Prev.	C.H. Realiz.	Data Aprov. Parcial	Data Aprov. Relat. Final	Data Publicação Resultados
Avaliação da qualidade do leite captado por uma indústria de laticínios na região de Concórdia - SC e sua influência sobre o rendimento industrial na fabricação do queijo colonial como base para ações de extensão junto aos produtores locais	Coordenação de Projeto	8	8	-	-	-
TOTAL		8	8	-	-	-
Observações:						

4. ATIVIDADES DE ADMINISTRAÇÃO E REPRESENTAÇÃO

Atividade	Portaria	C.H. Prev.	C.H. Realiz.	Ações Realizadas	Resultados Alcançados
Coordenação do Laboratório de Microbiologia de Alimentos	065/2014	3	3	3 Atividades de Laboratórios	
Comissão estudo viabilidade implantação pós-graduação EAL	215/2016	0	0		
Comissão eventos científicos EAL	214/2016	0	0		
TOTAL		3	3		
Observações:					

5. ATIVIDADES DE CAPACITAÇÃO E FORMAÇÃO EM SERVIÇO

Atividade	Portaria	C.H. Prev.	C.H. Realiz.	Ações Realizadas	Resultados Alcançados
TOTAL		0	0		
Observações:					

6. INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES



7. DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA

	Aulas	Ativ.Man./Organiz. Ensino	Ativ. Apoio	Pesquisa	Extensão	Ativ.Admin. e Repres.	Capacitação e Formação	Total
Prev. (PTD)	8.25	8.25	5.5625	6.9375	8	3	0	40
Realizada	8.25	8.25	5.5625	6.9375	8	3	0	40
Observações:								

Alessandra
Assinatura Professor(a)

Alessandra
ALESSANDRA CARINE PORTOLAN
Coordenadora Geral de Ensino
Assinatura Coordenador(a) Geral de Ensino
Portaria nº 206, DOU 03/07/2017

Assinatura Diretor do Dep. de Desenvolvimento Educacional

Fábio Balbo
FÁBIO ANDRÉ NEGREI BALBO
Diretor de Desenvolvimento Educacional
Portaria 32, D.O.U. 28/01/2016
28/03/2017





DECLARAÇÃO

Declaramos que o Professor(a) **SHEILA MELLO DA SILVEIRA**, ministra(ou) aulas, no ano de 2017 para as seguinte(s) turma(s):

Professor: SHEILA MELLO DA SILVEIRA

Classe:

2ªE-2017-MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS-FASE-2-MÓDULO-

3ªE-2017-NUTRIÇÃO E DIETÉTICA-FASE-3-MÓDULO-

Concórdia - SC, 08 de agosto de 2017

Atenciosamente,



INSTITUTO FEDERAL
Catarinense
Campus Concórdia

Rodovia SC 283, Km 08 - Fragosos
Concórdia - SC - CEP 89.703--720
49) 3441 4808 / secretaria@ifc-concordia.edu.br

Grupo de pesquisa

Embalagens, Conservação e Ciência dos Alimentos

Endereço para acessar este espelho: dgp.cnpq.br/dgp/espelhogrupo/6961332009591055



Identificação

Situação do grupo: Certificado - Não-atualizado há mais de 12 meses

Ano de formação: 2009

Data da Situação: 12/04/2017 00:00

Data do último envio: 11/04/2016 14:29

Líder(es) do grupo: Nei Fronza

Área predominante: Ciências Agrárias; Ciência e Tecnologia de Alimentos

Instituição do grupo: Instituto Federal Catarinense - IF-Catarinense

Unidade:

Endereço / Contato

Endereço

Logradouro: Rodovia SC 283

Número: Km 08

Complemento: Câmpus Principal

Bairro: Vila Fragosos

UF: SC

Localidade: Concórdia

CEP: 89700000

Caixa Postal: 58

Localização geográfica

Latitude: -27.2339498

Longitude: -52.026467000000025

Contato do grupo

Telefone: (49) 34414800

Fax: (49) 34414800

Contato do grupo: nei.fronza@ifc-concordia.edu.br

Website: www.ifc-concordia.edu.br

Repercussões

Repercussões dos trabalhos do grupo

Por muito tempo, foi admitido que conservação de um alimento ocorria devido a simples inclusão de substâncias químicas conservadoras diretamente ao produto. A medida em que foram conhecidas as possíveis interações no que diz respeito aos efeitos negativos dos aditivos na saúde humana,



novas formas alternativas de conservação vêm sendo estudadas, com principal intuito de redução das quantidades de aditivos conservadores. Neste contexto, substâncias antimicrobianas e aquelas com efeito antioxidante atendem a esta nova demanda no sentido de preservação de alimentos por longos períodos com redução dos impactos dos aditivos químicos. Outra forma de conservação, que nos últimos anos têm sido apontada com potencialidade é o uso de embalagens adequadas para determinadas situações, que além de exercerem o papel de proteção, podem ser apresentar interações minimizando algum ponto de controle de conservação, sendo estas conceituadas como embalagens ativas. As embalagens ativas podem ser definidas como embalagens que reagem ou interagem com o conteúdo acondicionado, deixando de lado o antigo conceito de mínima interação com o conteúdo. Ainda dentro desta linha, um dos maiores objetivos desenvolver embalagens ativas que possam contribuir para o aumento da estabilidade dos alimentos propiciando um maior raio de distribuição de alimentos de origem animal e vegetal, contribuindo desta forma com os produtores brasileiros.

Participação em redes de pesquisa

Rede de pesquisa	Website/Blog
Nenhum registro adicionado	

Linhas de pesquisa

Nome da linha de pesquisa	Quantidade de Estudantes	Quantidade de Pesquisadores
Antimicrobianos e Antioxidantes Naturais em Alimentos	2	2
Biofilmes Microbianos	1	2
Controle de Qualidade- Contaminantes em Alimentos	1	2
Embalagens Ativas para Alimentos	3	3
Incorporação de Nanopartículas em Embalagens Poliméricas.	0	1
Modelagem matemática em sistemas de embalagens e acondicionamento de alimentos e vida de prateleira..	0	1
Química de Lipídeos	0	2
Tecnologia de produtos de origem animal e vegetal.	1	2

Recursos humanos

Pesquisadores	Titulação máxima	Data inclusão
Alessandra Farias Millezi	Doutorado	Não informada
Alvaro Vargas Júnior	Doutorado	Não informada
Eduardo Huber	Doutorado	Não informada
Fabiana Bortolini Foralosso	Doutorado	Não informada
Gilmar de Oliveira Veloso	Doutorado	Não informada
Giniani Carla Dors	Doutorado	Não informada
Maria Manuela Camino Feltes	Doutorado	Não informada
Nei Fronza	Doutorado	Não informada
Sheila Mello da Silveira	Doutorado	Não informada
Vanessa Biasi	Mestrado	Não informada

Estudantes	Nível de Treinamento	Data inclusão
Andressa Maria Gaio	Graduação	Não informada
Jean Carlo Rauschkolb	Mestrado	Não informada
Karine Casagrande	Não há formação em andamento	Não informada
Maiara Coldebella	Graduação	Não informada
Mariane Ferenz	Graduação	Não informada
Sandra Regelman	Graduação	Não informada
Silvani Verruck	Doutorado	Não informada

Técnicos	Formação acadêmica	Data inclusão
Andréia Dalla Rosa	Mestrado	07/12/2014

Colaboradores estrangeiros	País	Data inclusão
Nenhum registro adicionado		



Egressos

Pesquisadores

Período de participação no grupo

Nenhum registro adicionado

Estudantes

Período de participação no grupo

Alisson Eduardo Richetti

De Não informada a 07/04/2016

Priscila Mayara wust

De Não informada a 11/04/2016

Indicadores de recursos humanos do grupo

Formação acadêmica	Pesquisadores	Estudantes	Técnicos	Colaboradores estrangeiros	Total
Doutorado	9	1	0	0	10
Mestrado	1	1	1	0	3
Graduação	0	4	0	0	4
Outros	0	1	0	0	1

10/11/2017 14:13



5	AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES GERAIS DE HIGIENE E DA QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DA ÁGUA UTILIZADA PARA A HIGIENIZAÇÃO E ACONDICIONAMENTO DOS BOLEADORES DE SORVETE NAS SORVETERIAS SELF- SERVICE DO MUNICÍPIO DE CONCÓRDIA - SC	Sheila Mello da Silveira	Mariane Ferenz, Larissa de Bona Gambin, Marina Ribeiros, Janaína Schuh, Alessandra Farias Millezi, Denise Dutra Dias, Ellen Spillere.	Embalagens, Conservação e Ciência dos Alimentos	Microbiologia de Alimentos	02- 2015	02- 2016

03/04/2016 14:23

Prestação de Contas - Relatório Técnico Final

Identificação

Processo : 488140/2013-7

Chamada Pública : Linha 2 - Faixa - A

Coordenador do Projeto : Sheila Mello da Silveira

CPF : 895.718.009-53

Projeto

Título :

Avaliação da qualidade do leite captado por uma indústria de laticínios na região de Concórdia - SC e sua influência sobre o rendimento industrial na fabricação do queijo colonial como base para ações de extensão junto aos produtores locais

Resumo :

A cadeia produtiva do leite apresenta grande importância na economia rural brasileira, destacando-se por um crescimento acelerado, especialmente na última década. A mesma apresenta relevância, tanto na geração de empregos em todos os segmentos, bem como por ser fonte de renda para elevado número de propriedades rurais. Atualmente, o estado de Santa Catarina é o quinto produtor nacional, e sua produção total deverá girar em torno de 2,7 bilhões de litros em 2013. A produção está dispersa em um grande número de pequenas propriedades concentradas em sua maioria na região Oeste, a qual se destaca respondendo por dois terços da produção do estado. O crescimento da produção primária de leite, aliado ao desenvolvimento de renda da população, tem contribuído para o aumento do consumo de produtos lácteos. Neste contexto, embora em condição promissora de crescimento, a bacia leiteira do Oeste de Santa Catarina ainda apresenta várias lacunas no que diz respeito à orientação sobre qualidade do leite e quais abordagens devem ser realizadas. Além disso, não há muitos registros de diagnóstico e pesquisa de como essa qualidade impacta na indústria de derivados lácteos, seja no rendimento industrial ou na qualidade do produto final. A qualidade do leite nos dias atuais está muito atrelada a parâmetros tais como a contagem de células somáticas (CCS) e à contagem bacteriana total (CBT), que em sua maioria são realizadas com pequena frequência e por exigência da fiscalização. Sabe-se que, na indústria de alimentos, os laticínios enfrentam grandes problemas para a obtenção de produtos de boa qualidade. Vários fatores contribuem para esse fato, sendo um deles a característica nutricional do leite, que favorece o crescimento microbiano. Além da questão de segurança alimentar, altas contagens bacterianas afetam diretamente a qualidade intrínseca do produto final e o rendimento da produção na indústria. No caso de pequenos laticínios, esse cálculo muitas vezes não é realizado, e o gestor não avalia de forma clara o impacto de um leite com alta contagem nos seus custos de produção, o qual eleva consideravelmente a relação custo/benefício, causando muitas vezes retrabalho durante a produção ou ainda condenação de produtos. Por outro lado, a qualidade do leite inclui também aspectos físico-químicos, que têm grande importância para a indústria de derivados. Os teores de sólidos totais, gorduras e proteínas (principalmente a caseína) são indicadores de qualidade para derivados como queijos, manteiga e iogurte. Na América Latina, a composição do leite ainda não é um fator considerado quando se remunera o produtor pela qualidade do leite, exceto nos países e empresas líderes no continente. Entre as principais justificativas apresentadas cita-se a falta de conhecimento da relação entre o teor de sólidos e o seu significado produtivo e econômico. Dentro da indústria de derivados lácteos na região Oeste de Santa Catarina são produzidos diversos tipos de queijos, entre eles o queijo comercializado sob a denominação de queijo colonial. Nacionalmente, entende-se por queijo colonial um queijo produzido a partir de leite cru, existindo inclusive discussões acerca da implantação de uma legislação própria para este produto. No presente trabalho, porém, será objeto da pesquisa o chamado queijo colonial produzido em pequenos laticínios a partir de leite pasteurizado. A indústria regional encontra-se hoje desamparada no que tange à fiscalização específica deste produto. Não há um regulamento técnico de identidade e qualidade para o mesmo, e a fiscalização utiliza-se do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), que enquadra este produto como queijo de média umidade de acordo com as suas características físico químicas. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), como órgão regulamentador, exige a maturação deste produto por 21 dias na indústria. A comercialização e o consumo deste produto são bastante intensos na região abordada, e percebe-se a necessidade de trazer informações para a indústria sobre como melhorar a qualidade final do produto, criando uma identidade para o mesmo, bem como demonstrar, de forma objetiva, que o rendimento do produto depende também da qualidade do leite recebido. A indústria proposta como instituição parceira deste projeto ainda não realiza pagamento por qualidade aos seus produtores, bem como a maioria das indústrias de pequeno porte da