



INSTITUTO FEDERAL
Catarinense

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

Plano de Trabalho Docente (PTD)

INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE – CAMPUS CONCÓRDIA



Professor(a): Sheila Mello da Silveira	Matrícula: 2345176	Ano: 2017
Categoria: (x) Efetivo () Substituto () Temporário	Regime de trabalho: () 20h () 40h (x) 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
Microbiologia de Alimentos	Eng. de Alimentos	2015/5	Semestral	30	5	1.2	1.2
Microbiologia de Alimentos	Téc. em Alimentos	2E	Anual	67.5	3	2.7	2.7
Nutrição e Dietética	Téc. em Alimentos	3E	Anual	45.75	2	1.83	1.83
Microbiologia de Alimentos	Eng. de Alimentos	2015/6	Semestral	60	5	2.4	2.4
Nutrição e Dietética	Eng. de Alimentos	2014/8	Semestral	45	3	1.8	1.8
TOTAL				248.25	18	9.93	9.93

Observações: Divisão por 25 semanas, devido à volta da professora da licença maternidade/capacitação. Cálculo sobre a quantidade de horas ministradas das disciplinas

ATIVIDADES DE APOIO AO ENSINO

ATIVIDADES DE APOIO AO ENSINO		
Atendimento ao aluno	Local/horário	C.H. (25% Aulas)
Microbiologia Geral	Sala do professor - Quinta-feira de manhã - 8:30 - 10:00, Sexta-feira - tarde 13:30- 14:30	0.3
Microbiologia de Alimentos - Técnico		0.675
Nutrição e Dietética - Técnico		0.4575
Microbiologia de Alimentos - Engenharia		0.6
Nutrição e Dietética - Engenharia		0.45
Ações do Docente	Curso	Portaria/ano
Núcleo Docente Estruturante	Engenharia de Alimentos	090/2017
		C.H. semanal
		1

Colegiado do Curso	Engenharia de Alimentos	073/2017	0.5
Orientação de TCC (2 alunos)	Engenharia de Alimentos		2
Reuniões Pedagógicas			0.5
Conselho de Classe			0.15
Orientação estágio graduação (3 alunos)	Engenharia de Alimentos		3
Orientação estagiário contratado	Engenharia de Alimentos		1
TOTAL			10.6325

Observações:

ATIVIDADES DE PESQUISA

Projeto	Tipo de Participação	Início	Término	C.H. semanal
Grupo de Pesquisa - Embalagens, Ciência e Tecnologia de Alimentos	Membro	2009	Ativo	1.51
TOTAL				1.51

Observações:

ATIVIDADES DE EXTENSÃO

Projeto	Tipo de Participação	Início	Término	C.H. semanal
Educação como forma de promoção da alimentação saudável	Coordenação	08/2017	12/2017	4
TOTAL				4

Observações:

ATIVIDADES DE ADMINISTRAÇÃO E REPRESENTAÇÃO

Atividade	Portaria/ano	Início	Término	C.H. semanal
Comissão de Eventos do Curso de Eng. Alimentos	074/2017	2017	2017	1
Coordenação do laboratório de Microbiologia de Alimentos	085/2017	2017	Ativo	3
TOTAL				4

Observações:

ATIVIDADES DE CAPACITAÇÃO E FORMAÇÃO EM SERVIÇO

Tipo	Portaria/ano	Início	Término	C.H. semanal

Jo.



Observações:	TOTAL	0
--------------	-------	---

INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES

Como o término da licença capacitação/maternidade terminou no dia 03/06, a comprovação das atividades serão feitas na entrega de um único RIA: RIA 2017/2

DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA

Aulas	Ativ. Manut. /Organiz. Ensino	Ativ. Apoio Ensino	Pesquisa	Extensão	Ativ. Admin. e Repres.	Capacitação e Formação	Total
9.93	9.93	10.6325	1.51	4	4	0	40.00
Observações:							

DISTRIBUIÇÃO DAS ATIVIDADES NOS DIFERENTES PERÍODOS

	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira	Sábado
Manhã	AM	AL	AM	AA	AL/AA	
Tarde	AL/AA	AA	AL	AD/AA	EX	
Noite						

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

COMPLEMENTO/OBSERVAÇÃO

DATA: 11/08/2017

Ona Sienevia

Assinatura Professor(a)

PARECER PESQUISA

DATA: 04/09/17

Amanda d'Ávila Verardi

Coordenação Pesquisa,
Pós-graduação e Inovação
Portaria nº 257, DOU 16/08/2017

23/09/17

Mario Lettieri Teixeira

MARIO LETTIERI TEIXEIRA
Coordenador Geral de Extensão
Portaria 492, DOU 25/08/2016

Assinatura Coordenador(a)

PARECER EXTENSÃO

DATA: 12/09/2017

Alessandra Carine Portolan

ALESSANDRA CARINE PORTOLAN
Coordenadora Geral de Ensino
Portaria nº 206, DOU 03/07/2017

Assinatura Coordenador(a)

PARECER ENSINO

DATA: ____/____/____

Fábio André Negri Balbo

FÁBIO ANDRÉ NEGRÍ BALBO
Diretor de Desenvolvimento Educacional
Portaria 32, D.O.U. 28/01/2016

Assinatura Coordenador(a)

28/08/2017



PORTARIA Nº 073 CCON/IFC/2017, DE 13 DE MARÇO DE 2017

O Diretor-Geral do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Concórdia, no uso de suas atribuições conferidas pela Portaria nº 288 de 26/01/2016 publicada no DOU de 27/01/2016, RESOLVE:

Art. 1º – **CONSTITUIR** o Colegiado do Curso de Engenharia de Alimentos, do IFC – Campus Concórdia, com prazo de vigência de 2 (dois) anos, composto pelos seguintes membros:

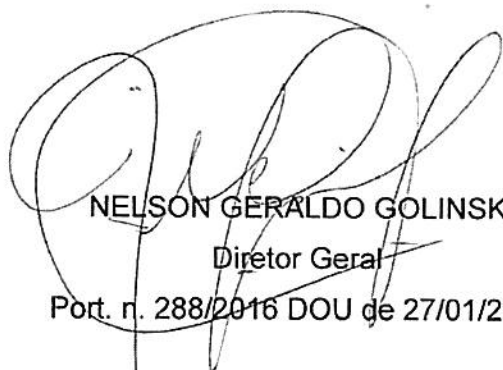
- EDUARDO HUBER, SIAPE 1737257 - Presidente
- FABIANA BORTOLINI FORALOSSO, SIAPE 2576324 – Representante do NDE
- ALVARO VARGAS JÚNIOR, SIAPE 1786895
- ANDRÉIA MEDIANEIRA PEDROLO WEBER DA SILVA, SIAPE 2101680
- ANDRESSA GILIOLI, SIAPE 2278178
- CARINA FACCIO, SIAPE 1544788
- CRISTIANE FAGUNDES, SIAPE 2276456
- EDUARDO ARCENO, SIAPE 2276427
- NEI FRONZA, SIAPE 2446487
- RODRIGO NOGUEIRA GIOVANI, SIAPE 2143171
- SAMANTHA LEMKE GONZALEZ, SIAPE 1009004
- SHEILA MELLO DA SILVEIRA, SIAPE 2345176
- TIAGO DOS SANTOS GONÇALVES, SIAPE 1217486
- VANESSA BIASI, SIAPE 1975461
- MARION LEMKE POLETTO, SIAPE 1453923 – Representante dos Técnicos Administrativos
- VINICIUS HIDEIKI SIOIA – Representante dos Discentes
- RAFAEL PEDRO GONÇALVES – Representante dos Discentes

(11)

Art. 2º – Para fins de cômputo no Plano de Trabalho Docente – PTD serão atribuídas até 4 (quatro) horas semanais ao presidente e até 1 (uma) hora semanal aos demais membros docentes.

Art. 3º – Revogam-se as portarias anteriores.

Art. 4º – Esta portaria entra em vigor nesta data.


NELSON GERALDO GOLINSKI
Diretor Geral

Port. n. 288/2016 DOU de 27/01/2016

RECEBUE



PORTARIA Nº 074 CCON/IFC/2017, DE 13 DE MARÇO DE 2017

O Diretor-Geral do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Concórdia, no uso de suas atribuições conferidas pela Portaria nº 288 de 26/01/2016 publicada no DOU de 27/01/2016, RESOLVE:

Art. 1º – **CONSTITUIR** Comissão de Eventos do Curso de Engenharia de Alimentos do IFC – Campus Concórdia, com prazo de vigência até 31/12/2017, composta pelos seguintes membros:

- EDUARDO HUBER, SIAPE 1737257
- FABIANA BORTOLINI FORALOSSO, SIAPE 2576324
- ALVARO VARGAS JÚNIOR, SIAPE 1786895
- ANDRÉIA MEDIANEIRA PEDROLO WEBER DA SILVA, SIAPE 2101680
- ANDRESSA GILIOLI, SIAPE 2278178
- CARINA FACCIO, SIAPE 1544788
- CRISTIANE FAGUNDES, SIAPE 2276456
- EDUARDO ARCENO, SIAPE 2276427
- NEI FRONZA, SIAPE 2446487
- RODRIGO NOGUEIRA GIOVANI, SIAPE 2143171
- SAMANTHA LEMKE GONZALEZ, SIAPE 1009004
- SHEILA MELLO DA SILVEIRA, SIAPE 2345176
- TIAGO DOS SANTOS GONÇALVES, SIAPE 1217486
- VANESSA BIASI, SIAPE 1975461

Art. 2º – Para fins de cômputo no Plano de Trabalho Docente – PTD será atribuída até 1 (uma) hora semanal aos membros docentes.

Art. 3º – Revogam-se as portarias anteriores.

Art. 4º – Esta portaria entra em vigor nesta data.



NELSON GERALDO GOLINSKI
Diretor Geral

Port. n. 288/2016 DOU de 27/01/2016

2016 JAN 27



INSTITUTO FEDERAL
Catarinense
Campus Concórdia

PORTARIA Nº 085 CCON/IFC/2017, DE 14 DE MARÇO DE 2017

O Diretor-Geral do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Concórdia, no uso de suas atribuições conferidas pela Portaria nº 288 de 26/01/2016 publicada no DOU de 27/01/2016, RESOLVE:

Art. 1º – **ALTERAR** a Portaria nº 462 CCON/IFC/2016, de 03/03/2016, que designou os responsáveis pelos laboratórios, conforme segue:

– Laboratório de Microbiologia de Alimentos:

DISPENSAR o servidor Álvaro Vargas Junior, Professor do Ensino Básico, Técnico e Tecnológico, SIAPE 1786895;

DESIGNAR a servidora SHEILA MELLO DA SILVEIRA, Professora do Ensino Básico, Técnico e Tecnológico, SIAPE 2345176, como responsável pelo Laboratório.

– Laboratório de Química Geral:

DISPENSAR a servidora Vanessa Biasi, Professora do Ensino Básico, Técnico e Tecnológico, SIAPE 1975461;

DESIGNAR o servidor TIAGO DOS SANTOS GONÇALVES, Professor do Ensino Básico, Técnico e Tecnológico, SIAPE 1786895, como responsável pelo Laboratório.

Art. 2º – Esta portaria entra em vigor nesta data.


NELSON GERALDO GOLINSKI
Diretor-Geral

Port. nº 288/2016 DOU nº 27/01/2016

PORTARIA Nº 090 CCON/IFC/2017, DE 16 DE MARÇO DE 2017

O Diretor-Geral do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Concórdia, no uso de suas atribuições conferidas pela Portaria nº 288 de 26/01/2016 publicada no DOU de 27/01/2016, RESOLVE:

Art. 1º – **CONSTITUIR** o Núcleo Docente Estruturante - NDE do Curso de Engenharia de Alimentos, do IFC – Campus Concórdia, com prazo de vigência de 3 (três) anos, composto pelos seguintes membros:

EDUARDO HUBER, SIAPE 1737257 - **Presidente**
FABIANA BORTOLINI FORALOSSO, SIAPE 2576324
ALVARO VARGAS JÚNIOR, SIAPE 1786895
ANDRÉIA MEDIANEIRA PEDROLO WEBER DA SILVA, SIAPE 2101680
ANDRESSA GILIOLI, SIAPE 2278178
CARINA FACCIO, SIAPE 1544788
CRISTIANE FAGUNDES, SIAPE 2276456
EDUARDO ARCENO, SIAPE 2276427
NEI FRONZA, SIAPE 2446487
RODRIGO NOGUEIRA GIOVANI, SIAPE 2143171
SAMANTHA LEMKE GONZALEZ, SIAPE 1009004
SHEILA MELLO DA SILVEIRA, SIAPE 2345176
TIAGO DOS SANTOS GONÇALVES, SIAPE 1217486
VANESSA BIASI, SIAPE 1975461
MARION LEMKE POLETTTO, SIAPE 1453923 – **Representante dos Técnicos**
Administrativos

Art. 2º – Para fins de cômputo no Plano de Trabalho Docente – PTD serão atribuídas até 4 (quatro) horas semanais ao presidente e até 1 (uma) hora semanal aos demais membros docentes.



Art. 3º – Revogam-se as portarias anteriores.

Art. 4º – Esta portaria entra em vigor nesta data.


NELSON GERALDO GOLINSKI
Diretor Geral

Port. n.º 288/2016 DOU de 27/01/2016

2016/01/27



Portal do Docente > CONSULTA GERAL DE TURMAS

Informe os critérios de busca das turmas

☒ Nível:

GRADUAÇÃO

☒ Ano-Período:

2017 - 1

☐ Unidade:

DEP DE DESENV EDUCACIONAL - CONCORDIA - CONCORDIA

☐ Código do componente:

☐ Código da turma:

☐ Local:

☐ Horário:

☐ Nome do componente:

☒ Nome do docente:

sheila mello

☐ Ofertas ao curso:

-- SELECIONE --

☐ Situação:

ABERTA

☐ Tipo:

TODAS

☐ Modalidade de ensino:

TODAS

☐ Somente turmas vinculadas ao convênio Pro básica

☐ Exibir resultado da consulta em formato de relatório

☐ Exibir resultado da consulta em formato de relatório agrupado por departamento e incluir reservas

☐ Ordenar por:

Ordenar por Componente Curr

Buscar

Cancelar

Visualizar menu

Turmas Encontradas (1)							
Ano Período	Docente(s)	Tipo	Modalidade	Situação	Horário	Local	Mat./Cap.
EAA0428 - MICROBIOLOGIA GERAL (GRADUAÇÃO)							
2017.1	Turma 01 SHEILA MELLO DA SILVEIRA (30h) e ALESSANDRA FARIAS MILLEZI (30h)	REGULAR	Presencial	ABERTA	4M12345 (12/04/2017 - 31/05/2017), 35M12345 (08/06/2017 - 13/06/2017), 356M12345 (20/06/2017 - 30/06/2017)	Sala 11	19/40 alunos

Portal do Docente

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

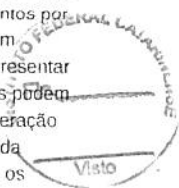
Website: www.ifc-concordia.edu.br

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 Regelmeier	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



Portal do Docente

Sistema Integrado de Gestão de Atividades Acadêmicas

ENTRADA EM 11/08/2017 15:09

Visualização da Ação de Extensão

Código:		PI155-2017	
Título:		A Educação como forma de promoção da alimentação saudável junto à comunidade de Concórdia & #150; SC	
Ano:		2017	
Período:		10/08/2017 a 20/12/2017	
Tipo:		PROJETO	
Situação:		EM EXECUÇÃO	
Município de Realização:			
Espaço de Realização:			
Abrangência:		Local	
Público Alvo:		Discentes dos cursos de Engenharia de Alimentos e Técnico em Alimentos e docentes	
Unidade Proponente:		LABORATORIO MICROBIOLOGIA - CONCORDIA / CAMP/CONC	
Unidade			
Orçamentária:			
Outras Unidades			
Envolvidas:			
Área Principal:		SAÚDE	
Área do CNPq:		Ciências da Saúde	
Fonte de Financiamento:		FINANCIAMENTO INTERNO (Campus Concórdia - Edital nº 09/2017 - Edital de	
Renovação:		admissão de programas, projetos de Extensão)	
Renovação:		NÃO	
Nº Bolsas Solicitadas:		0	
Nº Bolsas Concedidas:		0	
Nº Discentes Envolvidos:		5	
Faz parte de Programa de Extensão:		NÃO	
Grupo Permanente de Arte e Cultura:		NÃO	
Público Estimado:		208 pessoas	
Público Real Atendido:		Não informado	
Tipo de Cadastro:		SUBMISSÃO DE NOVA PROPOSTA	
Coordenação:		Contato	
E-mail:		SHEILA MELO DA SILVEIRA	
Telefone:		sheila.silveira@ifc-concordia.edu.br	

Detalhes da Ação

Justificativa:
De acordo com dados da última Pesquisa de Orçamentos Familiares, o consumo alimentar no Brasil é principalmente constituído de alimentos de alto teor energético e densos em nutrientes, configurando uma dieta de risco para déficits em importantes nutrientes, obesidade e para muitas doenças crônicas não transmissíveis (IBGE, 2011). De acordo com a lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006, a alimentação adequada é direito fundamental do ser humano, inerente à dignidade da pessoa humana e indispensável à realização dos direitos consagrados na Constituição Federal (Brasil, 2006). Neste contexto, a Prefeitura Municipal de Concórdia, em SC, através da Secretaria de Saúde do município, tem realizado nos últimos anos o "Concórdia Saudável", visando a promover e promover um estilo de vida mais saudável, incluindo o aspecto da alimentação. O programa contempla a formação de equipes de trabalho, a intervenção em seu foco na saúde preventiva da mulher, dos homens, das crianças e idosos. Assim, a intervenção se pratica de atividades físicas e culturais. O IFC - Campus Concórdia, através de docentes e alunos dos cursos Técnico em Alimentos e Engenharia de Alimentos, tem participado deste programa desde o ano de 2015, realizando atividades de extensão e atividades educativas referentes à alimentação saudável. Esta prática constitui uma das atividades de extensão do IFC - Campus Concórdia. Este projeto visa a consecução das atividades de participação do IFC - Campus Concórdia em que sepa solicitado a abordagem da promoção da saúde através da alimentação, em consonância com os componentes curriculares de Nutrição e Dietética dos cursos Técnico em Alimentos e Engenharia de Alimentos. Dentro dos benefícios esperados no processo ensino-aprendizagem dos alunos vinculados ao projeto, destacamos a melhor apreensão dos conteúdos abordados em sala de aula, através da aplicação prática dos conhecimentos relacionados à alimentação saudável. A interação com a comunidade e com as demais entidades participantes da extensão tem se em uma experiência de grande valor para a construção de uma consciência crítica a respeito da relação entre alimentação e saúde.

Resumo:
A alimentação constitui uma das atividades humanas mais importantes. De acordo com dados da última Pesquisa de Orçamentos Familiares no Brasil, o consumo alimentar no país é principalmente constituído de alimentos de alto teor energético e apresenta baixo teor de nutrientes essenciais. A lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006, estabelece que a alimentação adequada é direito fundamental do ser humano, inerente à dignidade humana, e é dever do poder público, nas esferas Federal, Estadual e municipal, promover a realização deste direito. Neste contexto, a Prefeitura Municipal de Concórdia - SC, através da Secretaria de Saúde, tem realizado nos últimos anos, programas e eventos destinados a informar e promover



Sistema Integrado de Gestão de Atividades Acadêmicas

um estilo de vida saudável, incluindo a alimentação, junto à comunidade do município. Este projeto visa o desenvolvimento de atividades para a participação do IFC – Campus Concórdia nestes programas, abordando a promoção da saúde através da alimentação saudável, em consonância com o trabalho desenvolvido nos componentes curriculares de Nutrição e Dietética dos cursos Técnico em Alimentos e Engenharia de Alimentos da Instituição.

Metodologia:

Para a execução do projeto, primeiramente será efetivada a participação do coordenador do mesmo em reuniões realizadas entre a secretaria de saúde do município e as entidades participantes do programa. Em um segundo momento, serão realizadas reuniões com a equipe do projeto, com a finalidade de estabelecer a comunidade durante o projeto, visando a definição das atividades e materiais que serão elaborados e utilizados como: pirâmide alimentar; demonstrações práticas dos teores de açúcar e sódio em diferentes alimentos; informações sobre alimentos orgânicos; jogos didáticos sobre alimentação saudável; exemplificação de alimentos in natura, processados e ultra-processados, dentre outros que venham a ser sugeridos pela equipe do projeto. Nesta etapa, periodicamente, serão realizados encontros para acompanhamento da elaboração das atividades, com a finalidade de avaliar o andamento do projeto e a participação dos orientados para a comunicação com a comunidade. Os alunos participantes do projeto serão devidamente orientados para a elaboração dos materiais, com a finalidade de serem utilizados nos encontros e eventos, serão apresentados os materiais desenvolvidos e realizadas atividades com o público participante, constituído pela comunidade em geral, incluindo crianças, jovens, adultos e idosos.

Referências:

BRASIL. Lei n.º 11.346, de 15 de setembro de 2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. Disponível em: www.planalto.gov.br/conseia/BRASIL_Ministerio_da_saude_secretaria_de_atencao_a_saude/legislacao/legislacao_nacional/legislacao_nacional_2006/BRASIL_Lei_n_11346_15_09_2006.htm. Acesso em: 10/08/2017. 156 p. - Il. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). Pesquisa de Trabalho e Rendimento – Rio de Janeiro : IBGE, 2011. 150 p. Iuliano, B.A. Atividades para promoção de alimentação saudável em escolas do ensino fundamental do município de Guarulhos – SP [dissertação de mestrado] São Paulo: Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo, 2008. Pereira, I.M.T.B.; Penteado, R.Z.; Marcelo, V.C. Promoção da saúde e educação em saúde: uma parceria saudável. O Mundo da Saúde, v. 24, n. 24, p. 39-43, 2000. Proença, R.P.C. Alimentação e globalização: algumas reflexões. Ciência e Cultura, v. 62, n.4, p. 43-47, 2010.

Membros da Equipe				
Nome	Categoria	Função	Departamento	Início Fim
SHEILA NELLO DA SILVEIRA	DOCENTE	COORDENADOR(A)	LABMIC/CON	10/08/2017 20/12/2017
ANDRESSA GILLOLI	DOCENTE	COORDENADOR(A) ADJUNTO(A)	CGE/CON	10/08/2017 20/12/2017
ANDREIA MEDIANEIRA	DOCENTE	COLABORADOR(A)	CGE/CON	10/08/2017 20/12/2017
PEDROLO WEBER DA SILVA	DOCENTE	COLABORADOR(A)	CGE/CON	10/08/2017 20/12/2017
CLAUDIA REGINA THOMAS	DISCENTE	ALUNO(A)	CGE/CON	10/08/2017 20/12/2017
LETICIA DUARTE	DISCENTE	ALUNO(A)	CGE/CON	10/08/2017 20/12/2017
LAURA BERNARDI	DISCENTE	ALUNO(A)	CGE/CON	10/08/2017 20/12/2017
TALITA FIGUEIREDO DE SOUZA	DISCENTE	ALUNO(A)	CGE/CON	10/08/2017 20/12/2017
MICHELE CARLA MAGNIANI FALCOSKI	DISCENTE	ALUNO(A)	CGE/CON	10/08/2017 20/12/2017
INGRID APARECIDA DOS SANTOS GUIMARAES	DISCENTE	ALUNO(A)	CGE/CON	10/08/2017 20/12/2017
	Discentes com Planos de Trabalho			
Nome	Vínculo	Situação	Início	Fim
Discentes não informados				

Código - Título	Ações Vinculadas ao PROJETO	Tipo
Não há ações vinculadas		
Código - Título	Ações das quais o PROJETO faz parte	Tipo
Esta ação não faz parte de outros projetos ou programas de extensão		

Objetivos Gerais	Objetivos / Resultados Esperados	Quantitativos Qualitativos
Este projeto visa o desenvolvimento de atividades para a participação do IFC – Campus Concórdia nos programas municipais destinados a informar e promover um estilo de vida saudável, junto à comunidade do município, abordando a promoção da saúde através da alimentação saudável, em consonância com o trabalho desenvolvido nos componentes curriculares de Nutrição e Dietética dos cursos Técnico em Alimentos e Engenharia de Alimentos da Instituição.		
Este projeto visa o desenvolvimento de atividades para a participação do IFC – Campus Concórdia nos programas municipais destinados a informar e promover um estilo de vida saudável, junto à comunidade do município, abordando a promoção da saúde através da alimentação saudável, em consonância com o trabalho desenvolvido nos componentes curriculares de Nutrição e Dietética dos cursos Técnico em Alimentos e Engenharia de Alimentos da Instituição.		

Cronograma		
Descrição das atividades desenvolvidas	Período	
Participação em reuniões realizadas entre a secretaria de saúde do município e as entidades participantes do programa	10/08/2017 a 10/10/2017	



11/08/2017

Sistema Integrado de Gestão de Atividades Acadêmicas

Descrição das atividades desenvolvidas	Período
Realização de reuniões com a equipe do IFC - Campus Concórdia envolvida no projeto para a definição das atividades e materiais que serão preparados e apresentados à comunidade.	15/08/2017 a 15/09/2017
Elaboração dos materiais didáticos	18/09/2017 a 18/10/2017
Realização de encontros com os alunos envolvidos no projeto para o acompanhamento e orientação sobre a elaboração/preparação dos materiais didáticos	18/09/2017 a 18/10/2017
Orientações/treinamento para a participação nos eventos e a comunicação com o público participante	09/10/2017 a 20/10/2017
Participação nos eventos	21/10/2017 a 25/11/2017
Realização de encontro para a avaliação da participação nos eventos	27/11/2017 a 08/12/2017
Elaboração do relatório final	01/12/2017 a 20/12/2017

Descrição Arquivo	Arquivos
Complementação dos membros da equipe executora	
Lista de departamentos envolvidos na autorização da proposta	
Autorização	Autorizado
LABORATORIO MICROBIOLOGIA - CONCORDIA	NÃO ANALISADO
COORD GERAL DE ENSINO - CONCORDIA	NÃO ANALISADO
LABORATORIO MICROBIOLOGIA - CONCORDIA	NÃO ANALISADO
COORD GERAL DE ENSINO - CONCORDIA	NÃO ANALISADO

SIGAA | Diretoria de Tecnologia da Informação - (47) 3331-7800 | Copyright © 2006-2017 - IFC -
jboss01.sig.ifc.edu.br/jboss01inst1

