



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense  
Conselho Superior

**Relatório Final de Projeto de Ensino**

Data de entrega na DEPE 26/09/2023

<b>Título do Projeto:</b> Desenvolvimentodepráticasde conservação e processamentodeprodutosdeorigemanimal( <b>PPOA</b> ).

<b>Dados do Coordenador</b>
<b>Nome:</b> Marcelo Notti Miranda
<b>E-mail:</b> [REDACTED]
<b>Telefone:</b> [REDACTED]

Integrantes que participaram da execução projeto:				
Nome	Categoria de participação	Carga horária total	Período da participação	
Marcelo Notti Miranda	Coordenador	170h	Março/2023	Setembro/2023
Antonio Guadanhim Simão	Colaborador	10h	Março/2023	Setembro/2023
Patrick Dias Leandro	Colaborador	10h	Março/2023	Setembro/2023

Lista dos participantes (público alvo) Discentes - Turma	Carga horária total – (AR)
Rafaela Reis – 1B	1h – (2)
Ana Luiza Finger Lucena – 1D	2h – (1;3)
Livia Moraes Cunha – 1D	1h – (2)
Raissa Cardoso Reis – 1E	5h – (1;2;3;4;7)
Iasmin Ramos Carvalho – 1E	4h – (3;4;5;7)
Carolini de Souza Cantelli – 2B	6h - (1;2;3;6;7)
João Victor Casagrande Cardoso – 2B	5h – (1;2;3;6)



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense  
Conselho Superior

Livia Selau Belletine – 2D	1h – (2)
Vitor Hugo Cardoso de Souza – 2E	4h – (1;2;6)
Ayslan da Silva Emerim – 3A	3h – (2;3;4)
Alana Ribeiro – 3D	10 h – (1;2;3;4;5;6;7;8)
Fabio Alan Duarte Silva – 3E	4h – (1;2;3;4)
Kauê Souza Padilha – 3E	2 h – (1;2)
Evelyn Silva Loos – 3B	2 h – (1;3)
Lucas Drago – 3B	1h – (1)

<b>Turmas que participaram da realização do projeto</b>	<b>Quantidade de discentes participantes no projeto</b>
Técnico em Agropecuária	15 discentes

<b>Descrição das Atividades Realizadas (AR)</b>
1 - 02/03/23 Processamento e fabricação caseira de picolé ao leite (1h); 2 - 09/03/23 Manuseio e cortes de carne de frango (1h); 3 - 16/03/23 Manuseio e cortes de carne suína (1h); 4 - 13/04/23 Processamento e fabricação caseira de lingüiça suína e desossa (1h); 5 - 04/05/23 Prática de defumação artesanal de carnes (1h); 6 - 18/05/23 Processamento e fabricação caseira de salame colonial (2h); 7 - 25/05/23 Prática de defumação artesanal de salame (1h); 8 - 31/08/23 Fabricação caseira de panceta de porco defumada (2h);

<b>Dificuldades encontradas</b>
Sem dificuldades impeditivas para o desenvolvimento das atividades propostas.



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense  
Conselho Superior

**Avaliação**

Os discentes voluntários ampliaram seus conhecimentos na área de conservação, processamento e tecnologia de produtos de origem ANIMAL com práticas conduzidas no setor de agroindústria do IFC Campus Santa Rosa do Sul. Sob orientação interna e análise e revisão de conteúdos as práticas foram vivenciadas pelos discentes voluntários e trarão impacto no aprendizado para a disciplina de agroindústria na área de TPOA no 3ºano do curso e na vivência profissional após a conclusão do curso.

Os discentes que no projeto de ensino aparecem como participantes do projeto na verdade são público alvo e alguns no decorrer das atividades do projeto desistiram de participar e foram substituídos por outros discentes que constam no presente relatório.

\_\_\_\_\_  
Assinatura do Coordenador do Projeto

Data: 26/09/2023.

**Parecer Comitê de Ensino:**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Assinatura do Presidente do Comitê de Ensino

Data: \_\_/\_\_/\_\_\_\_.