

Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Relatório 2019-1

Dados Cadastrais	
Campus:	Xanxerê
Nome:	Graciele De Oliveira Kuhn
Siape:	1075535
Regime de trabalho:	40 horas DE
Efetivo:	Sim
Afastamento:	Não
Área principal de atuação:	ALIMENTOS
Titulação:	Doutor

RESUMO - CH TOTAL: 40			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Atividades de Ensino	22.01	4. Gestão e Representação	17.44
2. Atividades de Pesquisa	0.5	5. Atividades de Capacitação	0
3. Atividades de Extensão	0.05		

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	FIC	Tecnologia para a elaboração de alimentos Integrais e/ou Funcionais	Tecnologia para a elaboração de alimentos Integrais e/ou Funcionais	Não	50	60	2.73
Periódica	Não	FIC	Tecnologia para a elaboração de alimentos Integrais e/ou Funcionais	Boas Práticas na Manipulação dos Alimentos	Não	10	60	0.55
Periódica	Não	Técnico	Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio	Projeto Integrador	Não	40	55	2
Periódica	Não	Técnico	Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio	Tecnologia de produtos de Origem Vegetal	Não	80	55	4
Periódica	Não	FIC	Boas Práticas na Manipulação dos Alimentos	Boas Práticas na Manipulação dos Alimentos	Não	8	60	0.44

Subtotal: 9.72

Resumo das atividades: 1.1 Aulas
As aulas das unidades curriculares foram ministradas utilizando data-show, quadro, textos e artigos científicos, bem como aulas práticas de laboratório. Todas ministradas com a CH semanal prevista, com algumas trocas de aula e reposições devido paralisações e afastamento de alguns professores.
Realizamos com o 3º ano do técnico em alimentos uma visita técnica na Cachaçaria Refazenda.
As apresentações dos projetos integradores ocorreram nos dias 25 e 28/06.

1.2 Atividades de organização de ensino	
Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	7.29

Subtotal: 7.29

Resumo das atividades: 1.2 Atividades de organização de ensino

Foram preparadas aulas teóricas, aulas práticas, testes, organização dos laboratórios, correções de trabalhos, relatórios e projetos.

1.3 Atividades apoio ao ensino

Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extra-classe a discentes		2
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)		1
Orientação de trabalho de conclusão de curso (técnico, graduação, especialização)		2

Subtotal: 5.00

Resumo das atividades: 1.3 Atividades de apoio ao ensino

No atendimento extra-classe (2 horas semanais) os alunos vieram esclarecer algumas dúvidas gerais acerca dos cursos. As reuniões pedagógicas semanais foram realizadas para melhor andamento das atividades do câmpus, onde eram passados informes e também realizado estudo de documentos administrativos e pedagógicos importantes, com auxílio da coordenação pedagógica. Ocorreram as orientações para o projeto Integrador, auxiliando os alunos na escrita do relatório e montagem da apresentação.

2. Atividades de Pesquisa

Atividade	Título da pesquisa	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH
Participação em projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente	Valorização do resíduo sólido de processamento de mandioca: extração de pectina.	Adria Craco	CHAMADA PÚBLICA FAPESC Nº 05 /2017	0.5

Subtotal: 0.50

Resumo das atividades: 2. Atividades de Pesquisa

Auxiliei a professoras Manoela, Andréia, Eliane e Luciana em algumas atividades para a extração de pectina e sua caracterização, realizando entre estas, análises de cinzas e verificação de amido.

3. Atividades de Extensão

Atividade	Título da extensão	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH
Coordenação de programas e projetos de extensão internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente	Boas Práticas na Manipulação dos Alimentos	Kaue Oselame e Luizi Sperotto	edital fluxo contínuo - código CR002-2019	0.05

Subtotal: 0.05

Resumo das atividades: 3. Atividades de Extensão

Ocorreu o curso de Boas práticas para manipuladores de alimentos para merendeiras de municípios vizinhos, integrando os alunos do câmpus com a comunidade e meio profissional. Os alunos também apresentaram a atividade para a Reitoria itinerante em sua visita ao câmpus.

4. Atividades de Gestão e Representação

4.1 Gestão

Portaria	Função	CD/FG/FCC	CH
1772/2016	Coordenadora do curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio	FCC	10.94

Subtotal: 10.94

Resumo das atividades: 4.1 Gestão

As atividades relacionadas a coordenação de curso envolvendo reuniões com discentes e docentes, aprovação de planos de aula, conselho de classe, acompanhamento da execução do calendário escolar, auxílio no planejamento do horário 2019/2, realizado pelo DEPE, desempenho do aluno, apoio pedagógico, juntamente com o núcleo pedagógico, realização de estimativas e empenho de materiais, entre outras atividades de minha competência, foram desempenhadas com êxito.

4.2 Designação

Portaria	Designação	CH
18/2016 Responsável	Responsável pelo laboratório de Análise de alimentos.	2
18/2016 Responsável	Responsável pelo laboratório de Tecnologia de cereais, raízes e tubérculos.	2

Subtotal: 4.00

Resumo das atividades: 4.2 Designação

As atividades foram realizadas conforme o planejado. Foi realizada a organização de ambos os laboratórios, bem como orçamentos e compras.

4.3 Representação

Tipo	Portaria	Representação	CH
Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas	Nº 105, de 10 de agosto de 2018	Elaboração PPC Tecnólogo Alimentos	2
Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas	xx	Comissão de Acompanhamento das Ações de Permanência e Êxito (Cape)	0.5

Subtotal: 2.50

Resumo das atividades: 4.3 Representação

Acerca do PPC da pós-graduação em alimentos, o mesmo foi aprovado (RESOLUÇÃO CEPE/IFSC Nº 018, DE 09 DE MAIO DE 2019) e terá o primeiro ingresso em 2020/1. As reuniões e ações de permanência e êxito estão sendo desenvolvidas em acordo com o calendário do programa.

5. Capacitação (não informado)

Resumo das atividades: 5. Capacitação

Nada consta.

PARECER CONCLUSIVO

Aprovado pela chefia em 08/08/2019 17:14:44

Avaliador: eliane.michieli

Informações sobre preenchimento do relatório

Preenchimento inicial	Última alteração
21/02/2019 14:27:05	10/07/2019 16:17:24