

Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Relatório 2019-2

Dados Cadastrais	
Campus:	Canoinhas
Nome:	Fernanda Teixeira Macagnan
Siape:	3008814
Regime de trabalho:	40 horas DE
Efetivo:	Sim - Em estágio probatório
Afastamento:	Não
Área principal de atuação:	ALIMENTOS
Titulação:	Doutor

RESUMO - CH TOTAL: 40			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Atividades de Ensino	27	4. Gestão e Representação	4
2. Atividades de Pesquisa	9	5. Atividades de Capacitação	0
3. Atividades de Extensão	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	Graduação	Bioquímica geral	Curso Superior de Tecnologia em Alimentos	Não	40	55	2
Periódica	Não	Graduação	Projeto Integrador: Planejamento e Projeto	Curso Superior de Tecnologia em Alimentos	Não	60	55	3
Periódica	Não	Técnico	Processamento de Frutas e Hortaliças - Turma A e B	Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio	Não	20	55	1
Periódica	Não	Técnico	Processamento de Frutas e Hortaliças - Turma A	Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio	Não	40	55	2
Periódica	Não	Técnico	Processamento de Frutas e Hortaliças - Turma B	Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio	Não	40	55	2
Periódica	Não	Técnico	Processamento de Bebidas - Turma A e B	Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio	Sim	40	55	2
Periódica	Não	Técnico	Processamento de Bebidas - Turma A	Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio	Sim	10	55	0.5
Periódica	Não	Técnico	Processamento de Bebidas - Turma B	Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio	Sim	10	55	0.5

Subtotal: 13.00

Resumo das atividades: 1.1 Aulas

Todas as aulas das Unidades Curriculares foram desenvolvidas e finalizadas com êxito, cumprindo-se a carga horária total das disciplinas.

1.2 Atividades de organização de ensino

Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	8

Subtotal: 8.00

Resumo das atividades: 1.2 Atividades de organização de ensino

As atividades de organização de ensino foram cumpridas com êxito.

1.3 Atividades apoio ao ensino

Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extraclasse		2
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)		2
Supervisão e orientação direta de estágio	Monique Ostrosky Ariel Laurentino Pereira Mariane Daniele Munhoz Elisama Caetano da Silva Suelen Cristine de Lima Sardanha	2

Subtotal: 6.00

Resumo das atividades: 1.3 Atividades de apoio ao ensino

Quando não estava no horário de aula, participei de todas as reuniões pedagógicas propostas, referentes aos assuntos dos cursos Superior de Tecnologia em Alimentos e do Curso Técnico de Alimentos Integrado ao Ensino Médio no decorrer do semestre.

As orientações previstas para o semestre foram concluídas com êxito. Além das orientações previstas, atuei também como orientadora do projeto integrador do Curso Técnico de Alimentos Integrado ao Ensino Médio: ESTUDO SOBRE PERDAS PÓS-COLHEITA EM VEGETAIS E DESENVOLVIMENTO DE MATERIAL INFORMATIVO PARA CONSCIENTIZAÇÃO.

2. Atividades de Pesquisa

Atividade	Título da pesquisa	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH
Coordenação de projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente	Desenvolvimento de produtos cárneos incorporados de fonte de fibra alimentar.	Mariana Daniele Munhoz Monique Ostrosky	Projeto Aprovado: Edital nº 23/2018/Propi.	7
Participação em projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente	Caracterização Anil (<i>Coccucypselum gelphiloides</i>) quanto a sua composição química, potencial antioxidante e antimicrobiano.		Projeto a ser submetido no Fluxo Contínuo	1
Elaboração e submissão de resumos expandidos, artigos científicos em Anais de eventos e periódicos com ISSN	Projetos Aprovados na Instituição		Projeto Aprovado: Edital Universal de Pesquisa nº 02/2018/PROPPI Projeto Aprovado: Edital nº 23/2018/Propi.	1

Subtotal: 9.00

Resumo das atividades: 2. Atividades de Pesquisa

A coordenação do projeto de pesquisa - Desenvolvimento de produtos cárneos incorporados de fonte de fibra alimentar - foi cumprida com êxito. Relatório Final e relatório financeiro aprovados pela Coordenação de Pesquisa do Campus Canoinhas e submetidos.

A participação no projeto de pesquisa - Caracterização Anil (*Coccucypselum gelphiloides*) quanto a sua composição química, potencial antioxidante e antimicrobiano - foi cumprida com êxito.

Durante o semestre foram elaborados e submetidos diversos trabalhos referentes aos projetos aprovados:

- Resumo expandido aprovado para apresentação em forma de pôster no Seminário de Ensino, Pesquisa, Extensão e Inovação do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina : Caracterização química de amostras de erva-mate produzidas na região de Canoinhas – SC

- Resumo de apresentação do projeto para divulgação em estande da área de Produção alimentícia no Seminário de Ensino, Pesquisa, Extensão e Inovação do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina: Desenvolvimento e avaliação da aceitabilidade de formulações de sorvetes e bala de erva-mate.

- Resumo simples: V workshop de Ciência e Tecnologia de Alimentos: Tecnologia em Alimentos no Planalto Norte Catarinense: CARACTERIZAÇÃO QUÍMICA E TECNOLÓGICA DO PSYLLIUM.

- Resumo simples: V workshop de Ciência e Tecnologia de Alimentos: Tecnologia em Alimentos no Planalto Norte Catarinense: DESENVOLVIMENTO DE GELEIAS ADICIONADAS DE ERVA-MATE.

- Resumo simples: V workshop de Ciência e Tecnologia de Alimentos: Tecnologia em Alimentos no Planalto Norte Catarinense: LINGUIÇA DE CARNE SUÍNA DEFUMADA COM CHIA E PIMENTA ROSA.

- Resumo simples: Resumo simples: XV Encontro regional Sul de Ciência e Tecnologia de Alimentos. Caminhos da produção de Alimentos: Biodiversidade e Inovação: DESENVOLVIMENTO DE HAMBÚRGUERES BOVINOS ADICIONADOS DE FONTE DE FIBRA ALIMENTAR

- Resumo simples: Resumo simples: XV Encontro regional Sul de Ciência e Tecnologia de Alimentos. Caminhos da produção de Alimentos: Biodiversidade e Inovação: CHOCOTONE DE ERVA-MATE: ANÁLISES QUÍMICAS, TECNOLÓGICAS E SENSORIAIS

- Resumo simples: Resumo simples: XV Encontro regional Sul de Ciência e Tecnologia de Alimentos. Caminhos da produção de Alimentos: Biodiversidade e Inovação: AVALIAÇÃO DA ATIVIDADE ANTIBACTERIANA DE EXTRATOS DE BRACATINGA (MIMOSA SCABRELLA).

3. Atividades de Extensão (não informado)

Resumo das atividades: 3. Atividades de Extensão

Nada consta.

4. Atividades de Gestão e Representação

4.1 Gestão (não informado)

Resumo das atividades: 4.1 Gestão

Nada consta.

4.2 Designação

Portaria	Designação	CH
----------	------------	----

Portaria da Direção Geral do Câmpus Canoinhas Nº 46 de 8 de março de 2019.	Coordenação Laboratório de Processamento de Vegetais	1
Portaria da Direção Geral do Câmpus Canoinhas Nº 48 de 8 de março de 2019.	Coordenação Laboratório de Processamento de Carnes	1

Subtotal: 2.00

Resumo das atividades: 4.2 Designação

As atribuições decorrentes da responsabilidade inerente a Coordenação do Laboratório de Processamento de Vegetais e Carnes foi concluída com êxito.

4.3 Representação

Tipo	Portaria	Representação	CH
Núcleo Docente Estruturante de Curso	Portaria da Direção-Geral do Câmpus Canoinhas Nº 58, de 8 de março de 2019	Núcleo Docente Estruturante Curso Superior de Tecnologia em Alimentos	1
Colegiado Acadêmico de Curso	Portaria da Direção-Geral do Câmpus Canoinhas Nº 57, de 8 de março de 2019	Colegiado do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos	1

Subtotal: 2.00

Resumo das atividades: 4.3 Representação

Participei de todas as reuniões realizadas pelo Núcleo Estruturante (Portaria da Direção-Geral do Câmpus Canoinhas Nº 58, de 8 de março de 2019) e Colegiado (Portaria da Direção-Geral do Câmpus Canoinhas Nº 57, de 8 de março de 2019) do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos .

5. Capacitação (não informado)

Resumo das atividades: 5. Capacitação

Nada consta.

PARECER CONCLUSIVO

Aprovado pela chefia em 17/02/2020 14:41:47

Avaliador: andreia.hoepers

Informações sobre preenchimento do relatório

Preenchimento inicial	Última alteração
23/07/2019 16:07:30	05/12/2019 23:08:09