

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

Dados Cadastrais	
<b>Campus:</b>	Canoinhas
<b>Nome:</b>	Joyce Moura Borowski
<b>Siape:</b>	1229400
<b>Regime de trabalho:</b>	40 horas DE
<b>Efetivo:</b>	Sim - Em estágio probatório
<b>Afastamento:</b>	Não
<b>Área principal de atuação:</b>	ALIMENTOS
<b>Titulação:</b>	Doutor

RESUMO - CH TOTAL: 40			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Atividades de Ensino	33.25	4. Gestão e Representação	4
2. Atividades de Pesquisa	2.75	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	Técnico	Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio	Princípios da conservação de alimentos	Sim	40	55	2
Periódica	Não	Técnico	Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio	Microbiologia Básica	Não	40	55	2
Periódica	Não	Técnico	Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio	Microbiologia Básica Turma 1 prática	Não	10	55	0.5
Periódica	Não	Técnico	Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio	Microbiologia Básica Turma 2 prática	Não	10	55	0.5
Periódica	Não	Técnico	Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio	Processamento de óleos e gorduras	Sim	40	55	2
Periódica	Não	Técnico	Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio	Processamento de óleos e gorduras Turma 1 prática	Sim	10	55	0.5
Periódica	Não	Técnico	Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio	Processamento de óleos e gorduras Turma 2 prática	Sim	10	55	0.5
Periódica	Não	Graduação	Superior em Tecnologia de Alimentos	Microbiologia Geral	Não	80	55	4
Periódica	Não	Graduação	Superior em Tecnologia de Alimentos	Metodologia da pesquisa	Sim	40	55	2

**Subtotal: 14.00**

### Resumo das atividades: 1.1 Aulas

Os componentes curriculares foram ministrados de acordo com o previsto.

## 1.2 Atividades de organização de ensino

Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	12.25

**Subtotal: 12.25**

### Resumo das atividades: 1.2 Atividades de organização de ensino

As atividades de organização de ensino foram realizadas com êxito no decorrer do semestre. No entanto, a carga horária prevista para essa atividade foi ultrapassada, pois as aulas dos componentes curriculares ministradas pela primeira vez exigiram mais tempo e dedicação para a organização.

## 1.3 Atividades apoio ao ensino

Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extraclasse	Alunos do Curso Superior em Tecnologia de Alimentos e do Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio. Segundas-feiras: 16:15 - 17:15 e Terças-feiras: 19:30 - 20:30	2
Atendimento a aluno em pendência, sem constituição de turma	Aluno HUGO KALEO TODT; Disciplina: Microbiologia de Alimentos	1
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)		2
Orientação e supervisão de monitores e bolsistas	Alunos EDISON MARTINS DE SOUZA e JOÃO VITOR ARAÚJO DA SILVA; Curso Superior em Tecnologia de Alimentos	1
Orientação de trabalho de conclusão de curso (técnico, graduação, especialização, mestrado, doutorado)	Aluno BÁRBARA CRISTINE MORAIS; Curso Superior em Tecnologia de Alimentos	1

**Subtotal: 7.00**

### Resumo das atividades: 1.3 Atividades de apoio ao ensino

- O atendimento extra-classe a discentes foi realizado nos horários previamente disponibilizados: segundas-feira 16:15 - 17:15 e terças-feira 19:30 - 20:30. Em caso de alteração, os alunos foram avisados antecipadamente.
- O atendimento a aluno em pendência, sem constituição de turma, não foi realizado pois o aluno não compareceu. Essa carga horária foi utilizada para o preparo de aulas.
- A participação ocorreu em todas as reuniões pedagógicas referentes aos assuntos dos cursos Superior de Tecnologia em Alimentos e Curso Técnico de Alimentos Integrado ao Ensino Médio.
- As orientações ocorreram de acordo com o previsto, no entanto, a orientação de trabalho de conclusão de curso demandou mais carga horária do que o esperado.

## 2. Atividades de Pesquisa

Atividade	Título da pesquisa	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH
	Inserção de discentes na docência e incentivo à pesquisa através da avaliação da qualidade microbiológica de carne moída comercializada na cidade de Canoinhas/SC.	Ariel Laurentino Pereira; João Vitor Tishler; Mariane Daniele Munhoz	Fluxo contínuo - aguardando aprovação	1
	Caracterização do anil ( <i>Coccocypselum geophiloides</i> ) quanto a sua composição química, potencial antioxidante e antimicrobiano.	Mariane Daniele	Fluxo contínuo - aguardando aprovação	1

	Elaboração de brownie de chocolate sem glúten.	Amanda Artner; Daiane Pinto Pauluk; Felipe Natanael Rodrigues; Karen Taiana Cardoso Soares; Luis Davi Kalewski; Nátali Maria Rodrigues Da Luz	Fluxo contínuo - aguardando aprovação	0.75
--	--	---	---------------------------------------	------

**Subtotal: 2.75**

## Resumo das atividades: 2. Atividades de Pesquisa

- O projeto Inserção de discentes na docência e incentivo à pesquisa através da avaliação da qualidade microbiológica de carne moída comercializada na cidade de Canoinhas/SC foi desenvolvido como Projeto de Ensino, contando com a participação voluntária dos alunos. Os resultados foram publicados XV Encontro Regional Sul de Ciência e Tecnologia de Alimentos, que ocorreu em Curitiba, através do trabalho AVALIAÇÃO DA QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DE CARNE BOVINA MOÍDA COMERCIALIZADA EM CANOINHAS - SANTA CATARINA.
- O projeto Caracterização do anil (*Coccocypselum geophiloides*) quanto a sua composição química, potencial antioxidante e antimicrobiano foi aprovado como fluxo contínuo (PICAN1240-2019) e foi realizado com auxílio voluntários dos alunos Ariel Laurentino Pereira; João Vitor Tishler; Mariane Daniele Munhoz. O projeto encontra-se na fase de elaboração do relatório final. Os resultados não serão divulgados por enquanto, pois pretende-se dar continuidade ao projeto e publicar os resultados em revista internacional, uma vez que é um trabalho inédito e valoriza uma planta nativa da região. A região do Planalto Norte, em especial a Floresta Nacional (FLONA) de Três Barras, possui diversas espécies de flora nativa conservadas em seu território e, algumas, ainda pouco exploradas. Dentre elas está o anil (*Coccocypselum geophiloides*). Dessa forma, o presente projeto propôs o estudo desta espécie vegetal nativa da região do Planalto Norte Catarinense, através da sua caracterização química e avaliação do seu potencial antioxidante e antibacteriano, visando o direcionamento do seu uso como ingrediente regional ou aditivo natural em formulações alimentícias. A composição química foi avaliada através da determinação de carboidratos, proteínas, lipídeos, fibra alimentar e frações, matéria mineral e umidade. O potencial antioxidante foi avaliado pela determinação dos compostos bioativos (fenólicos e flavonoides) em extratos do vegetal e pela atividade antioxidante in vitro. O potencial antimicrobiano foi mensurado através da análise da atividade antibacteriana do extrato vegetal. Nesse sentido, a presente proposta tratou-se de uma pesquisa básica que visa agregar valor à flora nativa da região, caracterizando-a, incentivando o seu cultivo local e estudando a possibilidade de aplicação em alimentos, podendo trazer benefícios à saúde dos consumidores e promover o desenvolvimento econômico da região.
- O projeto Elaboração de brownie de chocolate sem glúten foi desenvolvido como Projeto Integrador pelos alunos do Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio. Os resultados não serão divulgados por enquanto, pois pretende-se dar continuidade ao projeto e publicar os resultados em revista nacional, devido a sua relevância para a ciência e tecnologia de alimentos. Pessoas com doença celíaca não podem consumir produtos com glúten, pois ocorrem danos na mucosa do intestino que prejudicam a absorção de nutrientes. Existem dificuldades de se encontrar produtos isentos de glúten com características sensoriais semelhantes à dos produtos tradicionais (com glúten) no mercado. Com isso, o objetivo desse trabalho foi elaborar e avaliar sensorialmente um brownie de chocolate sem glúten com substituição da farinha de trigo por uma mistura de farinha de arroz, amêndoas e linhaça. Para a elaboração do brownie foram testadas formulações, a partir de uma formulação padrão, até alcançar o produto com as características sensoriais desejáveis. A formulação selecionada foi submetida ao teste triangular para verificar se havia diferença entre o brownie sem glúten e o brownie com glúten. Como a maioria dos provadores não percebeu diferença entre as amostras, a formulação selecionada foi avaliada sensorialmente através uma ficha contendo uma escala hedônica de sete pontos, onde foram avaliados os atributos de cor, textura, sabor, odor, aparência, sabor residual e impressão global, juntamente com a intenção de compra. Além disso, foi elaborada a tabela nutricional aproximada do produto baseada na TACO e a mesma foi comparada com a tabela nutricional do brownie com glúten. Os resultados mostraram que não houve diferença entre as duas amostras, tendo o brownie sem glúten uma boa aceitação pelos provadores. Entre a composição centesimal aproximada do brownie com e sem glúten foram observadas pequenas diferenças, demonstrando que o produto elaborado é uma opção para pessoas celíacas e que a substituição da farinha de trigo não acarreta custo elevado.
- A carga horária destinada a esses projetos de pesquisa foi superior ao prevista.

### 3. Atividades de Extensão (não informado)

#### Resumo das atividades: 3. Atividades de Extensão

- Não foi prevista ação de extensão, mas ocorreu a participação na Mostra da Amora, evento organizado pela Prefeitura Municipal de Canoinhas. Os alunos foram acompanhados na elaboração de produtos a base de amora, tais como coquetel de amora, bombom de amora, pudim de amora, brownie com calda de amora, bolo de amora, gelado vegano com calda de amora, geladinho gourmet de amora, os quais foram distribuídos aos participantes da feira, juntamente com folder de divulgação do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos.

- Foi escrito o projeto de extensão intitulado Ciclo interdisciplinar de palestras: impactos na produção de alimentos, desenvolvimento sustentável, reflexos na saúde e sua contribuição para a igualdade de gênero, o qual foi enviado para o edital PROEX 25 e está aguardando avaliação. Se aprovado, serão ofertadas nas escolas de Canoinhas, Três Barras e Bela Vista do Toldo, para os alunos da 3ª série do Ensino Médio, oficinas sobre a biotecnologia em diversas áreas da ciência, buscando conscientizá-los sobre os impactos da biotecnologia na produção de alimentos, no meio ambiente e os reflexos na saúde e sua contribuição para a igualdade de gênero. Além de compartilhar conhecimento, o projeto pretende despertar o interesse e a busca pelo Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, oferecido no câmpus Canoinhas. Ao final das oficinas os participantes receberão um convite através de mensagem em um botton: "Vem pro IFSC!", o qual também será um meio de divulgação efetivo por parte dos alunos, pois na mochila o IFSC será levado na rua, no ônibus, para outros colegas e comunidade. Além disso, os alunos terão contato como uma exposição com principais nomes de mulheres que contribuíram com as novas biotecnologias como: Marie Curie, Rosalind Franklin, Frances Arnold, Jennifer Doudna, Caixia Gao e outras. Assim, o público feminino da comunidade externa será encorajado a se desafiar e a fazer ciência.

### 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 N° 50, de 8 de março de 2019	Encargo das atividades relacionadas ao Laboratório de Microbiologia	1
Aguardando portaria	Organização do V Workshop em Ciência e Tecnologia de Alimentos	1

Subtotal: 2.00

#### Resumo das atividades: 4.2 Designação

- As atribuições decorrentes da responsabilidade pelo Laboratório de Microbiologia foram realizadas juntamente com as técnicas de laboratório Josiéli de Oliveira dos Santos Veiga e Daiana Machado.

-A carga horária prevista para Comissão de organização do V Workshop em Ciência e Tecnologia de Alimentos foi cumprida de acordo com o previsto.

- As atribuições na Secretaria do Núcleo Docente Estruturante e do Colegiado do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos foram realizadas durante as reuniões pedagógicas, através da elaboração das atas das reuniões. No entanto, esta carga horária não foi alocada no PSAD.

- Além das designações previstas, houve a nomeação na Portaria da Direção-Geral do Câmpus Canoinhas N° 132, de 19 de agosto de 2019 para compor a Comissão de Reconhecimento de Saberes do Componentes Curriculares de Microbiologia de Alimentos e Metodologia da pesquisa.

#### 4.3 Representação

Tipo	Portaria	Representação	CH
------	----------	---------------	----

Colegiado Acadêmico de Curso	Portaria da Direção-Geral do Câmpus Canoinhas N° 57, de 8 de março de 2019	Colegiado do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos	1
Núcleo Docente Estruturante de Curso	Portaria da Direção-Geral do Câmpus Canoinhas N° 58, de 8 de março de 2019	Núcleo Docente Estruturante do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos	1

**Subtotal: 2.00**

### Resumo das atividades: 4.3 Representação

Houve participação em todas as reuniões relacionadas ao Colegiado do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos e ao Núcleo Estruturante do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, com discussões relacionadas a infraestrutura, equipamentos, organização de ensino e modificações do PPC do curso.

### 5. Capacitação (não informado)

#### Resumo das atividades: 5. Capacitação

Nada consta.

### PARECER CONCLUSIVO

Aprovado pela chefia em 28/02/2020 17:45:25

Avaliador: andreia.hoepers

### Informações sobre preenchimento do relatório

Preenchimento inicial	Última alteração
27/07/2019 01:04:13	17/02/2020 15:43:58