

Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: 2015/2

| Dados Cadastrais | |
|-----------------------------------|-------------------------------|
| Campus: | Urupema |
| Nome: | Carlise Beddin Fritzen Freire |
| 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 | 21.34 | 4. Gestão e Representação | 11 |
| 2. Atividades de Pesquisa | 7.66 | 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 | FIC | Produção de Salgados e Pizzas | Higiene e Manipulação de Alimentos | Sim | 15 | 60 | 0.82 |
| Periódica | Não | FIC | Produção de Salgados e Pizzas | Higiene e Manipulação de Alimentos | Sim | 15 | 60 | 0.82 |
| Periódica | Não | FIC | Produção de Salgados e Pizzas | Habilidades Básicas em panificação e salgadaria | Sim | 36 | 60 | 1.96 |
| Periódica | Não | FIC | Produção de Salgados e Pizzas | Habilidades Básicas em panificação e salgadaria | Sim | 36 | 60 | 1.96 |
| Periódica | Não | FIC | Confeitaria I | Higiene e Manipulação de Alimentos | Sim | 6 | 60 | 0.33 |
| Periódica | Não | FIC | Confeitaria I | Confeitaria I | Sim | 51 | 60 | 2.78 |

Subtotal: 8.67

| Resumo das atividades: 1.1 Aulas |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| O Curso FIC de Confeitaria I (unidades curriculares de Higiene e Manipulação de Alimentos e Confeitaria I) não foi ministrado devido à licença por motivo de doença do cônjuge. Esta licença ocorreu entre 26 de agosto e 17 de outubro. Os cursos FIC de Produção de Salgados e Pizzas (Vespertino e Nourno) foram concluídos com êxito. |

| 1.2 Atividades de organização de ensino | |
|-----------------------------------------|------|
| Atividade | CH |
| Atividades de organização de ensino | 8.67 |

Subtotal: 8.67

| Resumo das atividades: 1.2 Atividades de organização de ensino |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Foram preparadas aulas teóricas, aulas práticas, compra de insumos para realização das aulas práticas, avaliações e correções de provas e trabalhos. |

| 1.3 Atividades apoio ao ensino | | |
|--------------------------------|-----------------------|----|
| Tipo | Estudantes envolvidos | CH |

| | | |
|--------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|---|
| Atendimento extra-classe a discentes | Alunos dos cursos FIC de Produção de Salgados e Pizzas e Confeitaria I | 2 |
| Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento) | | 2 |

Subtotal: 4.00

Resumo das atividades: 1.3 Atividades de apoio ao ensino

No atendimento extra-classe os alunos tiveram a oportunidade de sanar as dúvidas sobre os conteúdos ministrados durante o semestre.

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 | Concentrado protéico do soro de leite obtido por nanofiltração: aplicação em queijo ricota e utiliza | Renata Bongioio Magenis e Stephanie Silva Pinto (doutorandas UFSC) | CHAMADA UNIVERSAL – MCTI/CNPq N ° 14/2012 – FAIXA A, registrada no IFSC com número 20/FC/PROPPI/2013 | 6 |
| Elaboração e submissão de resumos expandidos, artigos científicos em Anais de eventos e periódicos com ISSN | Elaboração e análise sensorial de iogurte tipo grego elaborado com doces de frutas típicos do oeste | Gabriela Demarco | Edital Universal IFSC 14/2014 | 1.66 |

Subtotal: 7.66

Resumo das atividades: 2. Atividades de Pesquisa

O projeto de pesquisa da CHAMADA UNIVERSAL – MCTI/CNPq N ° 14/2012 – FAIXA A, está em fase de conclusão. No dia 24/08/2015 participei da banca de defesa de doutorado da aluna integrante do projeto: Renata Magenis.

O projeto de pesquisa Universal do IFSC 14/2014, intitulado "Elaboração e análise sensorial de iogurte tipo grego adicionado de doces de frutas típicos do oeste catarinense" foi concluído com êxito. A aluna bolsista Gabriela Demarco realizou todas as atividades de maneira exemplar, sendo o resumo expandido submetido para apresentação do SEPEI 2015. Devido ao cancelamento do evento, o projeto será apresentado à comunidade no dia 08 de dezembro de 2015 no auditório do Câmpus Xanxerê. O artigo referente à este projeto foi submetido para publicação na Revista Brasileira de Produtos Agroindustriais.

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 (não informado)

Resumo das atividades: 4.2 Designação

Nada consta.

4.3 Representação

| Tipo | Portaria | Representação | CH |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------|-----------------------------------------------------|----|
| Outro | 60/2015 | Responsável pelo Laboratório de Leite e Derivados | 2 |
| Outro | 62/2015 | Responsável pelo Laboratório de Carne e Derivados | 2 |
| Outro | 61/2015 | Responsável pelo Laboratório de Frutas e Hortaliças | 2 |
| Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas | 54/2015 | Integrante do GT de Divulgação | 3 |
| Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas | 55/2015 | Integrante do GT da SNCT | 2 |

Subtotal: 11.00

Resumo das atividades: 4.3 Representação

Nada consta.

5. Capacitação (não informado)

Resumo das atividades: 5. Capacitação

Nada consta.

Informações sobre avaliação do planejamento

Aprovado pela chefia em 12/04/2016 20:07:58

Avaliador: wilson.castello

Informações sobre preenchimento do plano

| Preenchimento inicial | Última alteração |
|-----------------------|---------------------|
| 03/08/2015 17:23:02 | 07/12/2015 15:27:01 |