

Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Relatório 2016/1

Dados Cadastrais	
Campus:	Xanxerê
Nome:	Graciele De Oliveira Kuhn
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	27.92	4. Gestão e Representação	5.08
2. Atividades de Pesquisa	7	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	Alimentos	Higiene dos Alimentos	Não	40	55	2
Periódica	Não	Técnico	Agroindústria	Análise de Alimentos	Não	80	45	3.27
Periódica	Não	Técnico	Agroindústria	Trabalho Integrador	Não	120	45	4.91
Periódica	Não	FIC	FIC Confeitaria I	Confeitaria I	Não	60	60	3.27
Periódica	Não	FIC	FIC em Boas Práticas para Manipuladores de Alimentos	Boas Práticas para Manipuladores de Alimentos	Não	4	60	0.22

Subtotal: 13.67

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, sem inconformidades.

1.2 Atividades de organização de ensino	
Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	10.25

Subtotal: 10.25

Resumo das atividades: 1.2 Atividades de organização de ensino

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

1.3 Atividades apoio ao ensino		
Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extra-classe a discentes		2
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)		1
Supervisão e orientação direta de estágio	Estágio aluna Agroindústria	1

Subtotal: 4.00

Resumo das atividades: 1.3 Atividades de apoio ao ensino

No atendimento extra-classe (2 horas semanais) os alunos têm a oportunidade de sanar as dúvidas sobre os conteúdos ministrados durante o semestre. Neste horário foram atendidos os alunos dos diferentes cursos - agroindústria e alimentos. As reuniões pedagógicas semanais foram realizadas para melhor andamento das atividades do campus. A supervisão e orientação do estágio ocorreu conforme o planejado, com produção de relatório pela respectiva estagiária.

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 Barra de Cereal com adição de Batata Yacon.	Anarita Sandi Canci e Jéssica Katryne Lunardi	EDITAL UNIVERSAL DE PESQUISA nº 05/2015/PROPPI – CHAMADA 2015-2016	6
Elaboração e submissão de projetos para agências de fomento, para editais internos e externos ou em parceria com instituições externas	Perfil físico-químico de lanches consumidos por estudantes: informações nutricionais e energética.	XX	nº15/2016	1

Subtotal: 7.00

Resumo das atividades: 2. Atividades de Pesquisa

O projeto de pesquisa "Desenvolvimento de Barra de Cereal com adição de Batata Yacon" está sendo executado de acordo com seu respectivo cronograma. O mesmo está sendo finalizado, com produção dos relatórios, bem como resumo expandido e banner a ser apresentado na SEPEI. O projeto escrito "Perfil físico-químico de lanches" foi aprovado mas não foi classificado para ser contemplado com bolsa via edital universal.

3. Atividades de Extensão (não informado)

Resumo das atividades: 3. Atividades de Extensão

No dia 27/08 acompanhei os alunos em visita Técnica ao frigorífico Aurora em Chapecó, atividade coordenada pela professora Luana Mello.

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
	13/2016	Comissão Local de Atualização do Regimentos Interno	1
	18/2016	Responsável pelo laboratório de Tecnologia de cereais, raízes e tubérculos.	1.08
	18/2016	Responsável pelo laboratório de Análise de alimentos	2
	40/2016	Projeto Ipira	1

Subtotal: 5.08

Resumo das atividades: 4.3 Representação

As atividades foram realizadas conforme o planejado. Foi realizada a organização de ambos os laboratórios, bem como orçamentos e compras. Foi realizada a atualização do regimento interno pela comissão local e foi feita a redação do projeto Ipira para ser a parceria concretizada em 2016-2. Além das atividades planejadas, foi também realizada a revisão do POCV a partir da portaria 64/2016, e eleição para coordenação dos cursos da área de alimentos, assim, eleita coordenadora a partir de 08/06/2016 pela portaria 1753/2016.

5. Capacitação (não informado)

Resumo das atividades: 5. Capacitação

No dia 16/06 participei do Ciclo de Debates sobre o Currículo Integrado na cidade de Chapecó com palestra de Gaudêncio Frigotto.

No mês de junho, participei do curso Práticas de laboratório de Microbiologia dos Alimentos ofertado pela professora Luciana Senter no IFSC câmpus Xanxerê.

No dia 12/07/2016 participei de uma Oficina de Bolos Criativos na cidade de Chapecó com a Chef Confeiteira Tamara Leandra da Dolce Sapore, carga horária de 5h.

Informações sobre avaliação do planejamento

Aprovado pela chefia em 16/08/2016 16:40:32

Avaliador: eliane.michielin

Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial	Última alteração
22/03/2016 14:50:51	29/07/2016 20:04:18