

## Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Relatório 2022-1

Dados Cadastrais	
<b>Campus:</b>	Xanxerê
<b>Nome:</b>	Milene Marquezi
<b>Siape:</b>	2241043
<b>Regime de trabalho:</b>	40 horas DE
<b>Efetivo:</b>	Sim
<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	21.7	4. Gestão e Representação	17.87
2. Atividades de Pesquisa	0.02	5. Atividades de Capacitação	0.4
3. Atividades de Extensão	0.01		

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 (Alim2)	Tecnologia de Produtos de Origem Animal	Não	24	60	1.2
Periódica	Não	Técnico	Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio (Alim3)	Desenvolvimento de Produtos	Não	40	60	2
Periódica	Não	Técnico	Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio (Alim3)	Análise de Alimentos	Não	15	60	0.75
Periódica	Não	Técnico	Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio (Alim1)	Química e Bioquímica de Alimentos	Não	6	60	0.3
Periódica	Não	Pós-Graduação	Especialização em Ciência e Tecnologia de Alimentos com Ênfase em Alimentos Funcionais	Bioquímica de Alimentos	Não	30	60	1.5
Periódica	Não	Pós-Graduação	Especialização em Ciência e Tecnologia de Alimentos com Ênfase em Alimentos Funcionais	Pesquisa e Produção do Conhecimento I	Não	30	60	1.5
Periódica	Não	Pós-Graduação	Especialização em Ciência e Tecnologia de Alimentos com Ênfase em Alimentos Funcionais	Tecnologia de Bebidas	Não	8	60	0.4
Periódica	Não	FIC	Processamento de Doces de Frutas e Conservas Vegetais	Higiene e Boas Práticas de Fabricação	Não	4	60	0.2

**Subtotal: 7.85**

**Resumo das atividades: 1.1 Aulas**

As Unidades Curriculares de Desenvolvimento de Produtos (Técnico), Bioquímica de Alimentos (pós-graduação) e Pesquisa e Produção do conhecimento I (Especialização), assim como as aulas do FIC de Processamento de Doces de Frutas e Conservas Vegetais foram ministradas por mim. Nas demais unidades curriculares cadastradas, prestei auxílio às docentes responsáveis somente durante as atividades práticas, visto que havia divisão de turmas. Por essa razão, elas não possuem carga horária cheia.

Devido aos dias de paralisação (09/06) e greve (21/06 a 01/07), as aulas do curso FIC de Processamento de Doces de Frutas e Conservas não foram ministradas, sendo remarcadas para o segundo semestre de 2022, sem prejuízo aos discentes (tivemos somente um encontro nesse semestre, no dia 02/06).

As aulas dos cursos Técnico e Pós-graduação também não foram ministradas durante os dias de paralisação e greve, porém serão repostas de acordo com novo calendário acadêmico aprovado pelo colegiado do Câmpus, sem prejuízo aos discentes.

## 1.2 Atividades de organização de ensino

Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	7.85

**Subtotal: 7.85**

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

Neste período, preparei aulas teóricas e práticas, listas de exercícios, avaliações, organização do laboratório antes e depois das aulas práticas, bem como correções das avaliações e atividades.

## 1.3 Atividades apoio ao ensino

Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extraclasse	Todos os estudantes do Curso Técnico em Alimentos	1
Atendimento extraclasse	Todos os estudantes da Especialização em Ciência e Tecnologia de Alimentos com Ênfase em Alimentos Funcionais	1
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)	Coordenadores de cursos, docentes, núcleo pedagógico	2
Coordenação, orientação e coorientação de projetos integradores	Orientação de Trabalho Integrador dos discentes ANA CAROLINE MULLER, BIANCA ELISA PIAIA, DANIELI DALLA ROSA, HANNA TAMER MANSOUR, ISAAC ANDRIEW RODRIGUES	2

**Subtotal: 6.00**

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

Durante o período, fiz atendimento aos alunos de forma presencial.

Participei das reuniões pedagógicas e de área durante o semestre, bem como reuniões da pós-graduação.

Orientei um trabalho integrador do curso Técnico em Alimentos, fazendo reuniões com os alunos, presencial ou via Whatsapp, e corrigindo as várias versões do trabalho, que será concluído no final do ano letivo.

a pós-graduação, as orientações se estenderam até o final de agosto de 2021).

## 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	Elaboração de produtos alimentícios funcionais na unidade curricular de projeto Integrador do Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio	---	PIXXE2680-2022	0.02

**Subtotal: 0.02**

## Resumo das atividades: 2. Atividades de Pesquisa

Participação como colaboradora do projeto, auxiliando na compra de material e na elaboração dos produtos..

## 3. Atividades de Extensão

Atividade	Título da extensão	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH
Participação em programas e projetos internos ou externos aprovados na Instituição de acordo com a resolução específica vigente	Boas Práticas na Manipulação dos Alimentos	ALICE BRANDELERO (voluntária) PRISCILA LEMES VERA (voluntária) ANDRIELE GREINER (voluntária)	PROEX Fluxo Contínuo - Projetos ou Cursos	0.01

**Subtotal: 0.01**

## Resumo das atividades: 3. Atividades de Extensão

Foi realizada uma capacitação para as merendeiras do município de Bom Jesus, SC. Eu fiquei responsável pelo parte teórica do curso, correspondendo a 4h.

## 4. Atividades de Gestão e Representação

### 4.1 Gestão

Portaria	Função	CD/FG/FCC	CH
Portaria do(a) Reitor(a) N° 2811, de 27 de agosto de 2020	Coordenação do Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio	FCC	16.67

**Subtotal: 16.67**

## Resumo das atividades: 4.1 Gestão

Durante o período, realizei reuniões com todas as turmas de alimentos, fiz atendimento aos alunos, pais e/ou responsáveis que me procuravam através do meu número do WhastApp pessoal ou de forma presencial.

Participei de reuniões de áreas de Alimentos e Conselho de Classe Parcial.

Realizei devolutiva do conselho aos responsáveis, com auxílio do núcleo pedagógico. Também foi dada a devolutiva do Conselho de Classe para as três turmas do curso Técnico em Alimentos.

Participei de inúmeras reuniões com os demais coordenadores, DEPE e núcleo pedagógico ao longo do período, além de ter realizado outras atividades referentes à coordenação, como estimativas para pregões, etc.

### 4.2 Designação

Portaria	Designação	CH
Portaria da Direção-Geral do Câmpus Xanxerê N° 117, de 24 de agosto de 2020	Responsável Laboratório de Tecnologia de Carnes e Derivados	1

**Subtotal: 1.00**

## Resumo das atividades: 4.2 Designação

Durante este período, foram realizadas compras de material de consumo e manutenção para o laboratório.

### 4.3 Representação

Tipo	Portaria	Representação	CH
Colegiado Acadêmico de Curso	Portaria da Direção-Geral do Câmpus Xanxerê N° 49, de 26 de abril de 2022	Colegiado do Curso de Especialização em Ciência e Tecnologia de Alimentos com Ênfase em Alimentos Funcionais do Câmpus Xanxerê	0.2

**Subtotal: 0.20**

### Resumo das atividades: 4.3 Representação

Durante este período, participei de reuniões do colegiado para decisões sobre o curso de Especialização.

### 5. Capacitação

Título	Portaria	Tema	CH
Disciplina isolada	Portaria do(a) Reitor(a) N° 2787, de 16 de setembro de 2021	Período de licença gestante de 30/08/2021 a 27/12/2021, e o de prorrogação de 28/12/2021 a 25/02/2022. Processo nº 23292.025510/2021-58	0.4

**Subtotal: 0.40**

### Resumo das atividades: 5. Capacitação

Estive em Licença gestante até o dia 25/02. Após, estive em férias até o dia 29/03.

### PARECER CONCLUSIVO

Aprovado pela chefia em 12/09/2022 16:42:01

Avaliador: depe.xxe

### Informações sobre preenchimento do relatório

Preenchimento inicial	Última alteração
22/06/2022 14:19:40	12/09/2022 09:40:02