

## Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Relatório 2017/1

Dados Cadastrais	
<b>Campus:</b>	São Miguel do Oeste
<b>Nome:</b>	Tuany Camila Honaiser
<b>Siape:</b>	1147720
<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>	Especialista

RESUMO - CH TOTAL: 40			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Atividades de Ensino	31	4. Gestão e Representação	2
2. Atividades de Pesquisa	0	5. Atividades de Capacitação	1
3. Atividades de Extensão	6		

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	Integrado Alimentos	Conservação de Alimentos	Sim	40	55	2
Periódica	Não	Técnico	Integrado Agroindústria	Conservação de Alimentos	Sim	80	55	4
Periódica	Não	Técnico	Integrado Alimentos	Química e Bioquímica de Alimentos	Sim	40	55	2
Periódica	Não	Técnico	Integrado Agroindústria	Projeto Integrador I	Sim	40	55	2
Periódica	Não	Técnico	Integrado Agroindústria	Projeto Integrador I	Sim	40	55	2

Subtotal: 12.00

Resumo das atividades: 1.1 Aulas
A aulas ocorreram todas conforme o planejado, finalizando a carga horária de cada UC no tempo previsto.

1.2 Atividades de organização de ensino	
Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	12

Subtotal: 12.00

Resumo das atividades: 1.2 Atividades de organização de ensino
As atividades de organização de ensino ocorreram de acordo com o planejado, sendo de suma importância para o bom andamento das aulas. Consistiram em planejamento das aulas, estudo do conteúdo, organização de atividades, construção de avaliações e correções.

1.3 Atividades apoio ao ensino		
Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)		2
Participação em banca de trabalho de conclusão de curso (técnico, graduação e especialização)	Banca de estágio Curso Superior em Alimentos - a definir	1
Atendimento extra-classe a discentes	Segunda-feira (10:00-11:00h) e Quarta (16:00-17:00h)	2

Orientação de trabalho de conclusão de curso (técnico, graduação, especialização)	TCC - Rafael Malmann e Ronei Fagundes	2
---	---------------------------------------	---

**Subtotal: 7.00**

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

Participei das reuniões pedagógicas ou com a direção conforme planejado, o que considero essencial para as atividades dos docentes, a fim de discutir soluções frente a problemas que possam surgir, ou mesmo para compreender o que está ocorrendo no câmpus.

Como banca avaliadora do relatório de estágio supervisionado da discente Maira Perin (Controle de qualidade de leite cru refrigerado), assim como também participei como banca avaliadora do relatório de estágio supervisionado da discente Eliza Bernardi (Boas práticas de fabricação: controle de qualidade de matérias-primas, ingredientes e embalagens).

Sobre as apresentações dos pré-projetos de trabalho de conclusão de curso, participei como banca avaliadora dos discentes: Mariana de Marco e Maira Perin (AVALIAÇÃO DO EFEITO INIBITÓRIO DOS COMPOSTOS FENÓLICOS DA MAÇÃ ADICIONADA EM FROZEN YOGURT SOBRE AS ENZIMAS ALFA-AMILASE E ALFA-GLICOSIDASE); e de Edirlene Heberle, Taisa e Thais Rubini (Caracterização físico-química de crueira e aplicação na formulação de biscoito tipo cookie);

Sobre as apresentações dos pré-projetos de projeto integrador, atuei como banca avaliadora: Ana Paula das Chagas, Indianara Loro, Priscila Maggioni, Rafaela Fatima Cossul e Tainara Fernanda Flores (Avaliação da qualidade de frutas e hortaliças minimamente processadas comercializadas em São Miguel do Oeste-SC); Gabriela Carla Araldi, Paula Caroline Massinhani e Tayná Francine Gretzler Gruetzmann (Formulação de iogurte funcional à base de biomassa de banana verde com bicamada sabor morango); Ana Carolina Reolon Cardona, Giulia Cardoso da Silva Martins Benites, Jackeline Gabriely Corá, Natália Tomazelli e Waldir José Scandolara Júnior (Pesquisa e desenvolvimento de pão de forma com adição da farinha da casca do maracujá-amarelo); Dougnas de Ros, Fabrício Baviera Scalco, Fernanda Kich da Costa, Gustavo Andrei Belinki e Luiz Guilherme Daltoé Black (Resfriamento rápido, ácido salicílico e atmosfera modificada na conservação pós-colheita de pitanga).

## 2. Atividades de Pesquisa (não informado)

### Resumo das atividades: 2. Atividades de Pesquisa

Nada consta.

## 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	Suporte técnico para a segurança alimentar de queijo colonial produzido com leite cru	Claudimara Portella	APROEX Nº 03/2016	4
Elaboração e submissão de projetos e programas para editais internos e externos ou em parceria com instituições externas	Revitalização de horta terapêutica na APAE de São Miguel do Oeste	a definir	Submetido APROEX 01/2017	2

**Subtotal: 6.00**

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

O projeto de extensão intitulado de Suporte técnico para a segurança alimentar de queijo colonial produzido com leite cru, permanece em execução até o segundo semestre, onde foram realizadas visitas a empresa para coleta de amostras, além de análises.

O projeto escrito, submetido ao edital APROEX 01/2017, não foi aprovado. Entretanto, escrevi o projeto: Valorização dos conhecimentos, habilidades e atitudes de alunos dos Cursos Técnico em Agroindústria e Tecnologia em Alimentos do IFSC-São Miguel do Oeste na formulação de produtos alimentícios e na valorização de subprodutos da agroindústria. Submetido e aprovado pelo edital de Projetos Didático-Pedagógicos do câmpus São Miguel do Oeste, o qual está em execução;

Ainda o projeto Estudo de shelf-life de queijo colonial e bebida láctea fermentada produzidos em agroindústria do extremo-oeste catarinense, foi escrito, submetido ao edital Nº 20/2017/PROPII, e aprovado, com execução prevista para o segundo semestre.

#### 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 Interna IFSC/SMO 027/2017	Responsável - Laboratório de Análise Sensorial	2

**Subtotal: 2.00**

##### Resumo das atividades: 4.2 Designação

Além das atividades referentes a responsabilidade do laboratório de análise sensorial, executadas durante o semestre. Participei das reuniões do núcleo docente estruturante (NDE) do curso superior Tecnologia em Alimentos, conforme Portaria 95/2017; Participo também da Comissão atualização PPC Superior Tecnologia em Alimentos, conforme Portaria 099/2017; Colaborei com a organização da festa junina, Portaria Nº 138/2017; Organização da Semana Nacional Ciência e Tecnologia, Portaria Nº 153/2017; Ainda durante o semestre participei da elaboração PPC PROEJA FIC área Alimentos, Portaria Nº 155/2017;

##### 4.3 Representação (não informado)

##### Resumo das atividades: 4.3 Representação

Nada consta.

#### 5. Capacitação

Título	Portaria	Tema	CH
Treinamento em serviço	Capacitação Proeja	Formação Continuada em Educação de Jovens e Adultos: diretrizes da oferta educativa do IFSC	1

**Subtotal: 1.00**

##### Resumo das atividades: 5. Capacitação

A Capacitação sobre PROEJA, ocorreu em março, abril e maio, com encontros presenciais no câmpus Continente, ainda a distância, como parte da capacitação, desenvolvemos o PPC FIC PROEJA área de alimentos, juntamente com a equipe.

#### Informações sobre avaliação do planejamento

Aprovado pela chefia em 27/07/2017 17:38:59

Avaliador: tahis.bau

#### Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial	Última alteração
10/02/2017 09:32:24	30/06/2017 22:06:42