

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

Dados Cadastrais	
Campus:	Canoinhas
Nome:	Graciele Viccini Isaka
Siape:	1542771
Regime de trabalho:	40 horas DE
Efetivo:	Sim
Afastamento:	Não
Área principal de atuação:	ALIMENTOS
Titulação:	Pós-Doutor

RESUMO - CH TOTAL: 40			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Atividades de Ensino	24.5	4. Gestão e Representação	9
2. Atividades de Pesquisa	6.5	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	Integrado em Alimentos	Bioquímica - Turma A	Sim	40	55	2
Periódica	Não	Técnico	Integrado em Alimentos	Bioquímica - Turma B	Sim	40	55	2
Periódica	Não	Graduação	Tecnologia em Alimentos	Microbiologia de Alimentos (Aulas práticas - Turma A)	Não	40	55	2
Periódica	Não	Graduação	Tecnologia em Alimentos	Microbiologia de Alimentos (Aulas práticas - Turma B)	Não	40	55	2
Periódica	Não	Graduação	Tecnologia em Alimentos	Microbiologia de Alimentos (Aulas teóricas)	Não	40	55	2

Subtotal: 10.00

Resumo das atividades: 1.1 Aulas
Todas as Unidades Curriculares foram ministradas de acordo com o planejamento.

1.2 Atividades de organização de ensino	
Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	8.5

Subtotal: 8.50

Resumo das atividades: 1.2 Atividades de organização de ensino
As atividades planejadas foram cumpridas na sua totalidade e não houve alteração.

1.3 Atividades apoio ao ensino		
Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extra-classe a discentes	-	2
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)		2
Atendimento a aluno em pendência, sem constituição de turma	Amabily Jurkir / Amanda KL Gonçalves / Bruna G Rohde	2

Subtotal: 6.00

Resumo das atividades: 1.3 Atividades de apoio ao ensino

As atividades planejadas foram cumpridas na sua totalidade e não houve alteração.

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	Estudo do efeito do congelamento por processo convencional e criogênico sobre a qual	-	CHAMADA INTERNA CAMPUS CANOINHAS - EDITAL DE GRUPOS DE PESQUISA Nº 03/2016/PROPPI	1
Coordenação de projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente	Estabilidade microbiológica, físico-química e sensorial de salada de fruta processada por métodos	Paula Moreira	CHAMADA INTERNA nº 02/2016 CAMPUS CANOINHAS - EDITAL UNIVERSAL nº 02/2016/PROPPI	1
Coordenação de Grupos de Pesquisa cadastrados no Diretório de Grupos de Pesquisa do CNPQ e certificados pela instituição	CTAgro - Ciência e Tecnologia Agroalimentar	-	-	0.5
Coordenação de projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente	Microbiologia e Facebook®: uma parceria a favor da aprendizagem	Poliana da Silva Juttel	EDITAL PIBIC EM Nº 01/2016/PROPPI	0.5
Orientação de bolsistas ou voluntários nos projetos aprovados pela Instituição	Estabilidade microbiológica, físico-química e sensorial de salada de fruta processada por métodos	Paula Pereira	CHAMADA INTERNA nº 02/2016 CAMPUS CANOINHAS - EDITAL UNIVERSAL nº 02/2016/PROPPI	1.5
Orientação de bolsistas ou voluntários nos projetos aprovados pela Instituição	Microbiologia e Facebook®: uma parceria a favor da aprendizagem	Poliana da Silva Juttel	EDITAL PIBIC EM Nº 01/2016/PROPPI	1
Elaboração e submissão de resumos expandidos, artigos científicos em Anais de eventos e periódicos com ISSN	em elaboração	-	-	0.5
Elaboração e submissão de projetos para agências de fomento, para editais internos e externos ou em parceria com instituições externas	em elaboração	-	-	0.5

Subtotal: 6.50

Resumo das atividades: 2. Atividades de Pesquisa

- Realizei a atualização do Grupo de Pesquisa CTAgro no Diretório de Grupos (CNPq)
- Coordenei 2 projetos de pesquisa (início em agosto/2016) e, em cada um deles, orientei um bolsista:
 - * Estabilidade microbiológica, físico-química e sensorial de salada de fruta processada por métodos combinados. (troca de bolsista para Thalia Marchinhaki Pedro Miranda)
 - * Microbiologia e Facebook®: uma parceria a favor da aprendizagem.
- Participei do projeto de pesquisa do Edital de Grupos do IFSC: Estudo do efeito do congelamento por processo convencional e criogênico sobre a qualidade de amora-preta (*Rubus spp.*) e de mirtilo (*Vaccinium myrtillus*). Esse projeto foi aprovado por chamada interna do nosso câmpus, fizemos a readequação das atividades previstas de acordo com a redução da verba e iniciamos a pesquisa.
- Elaborei e submeti um artigo científico "RESTAURANTES SELF-SERVICE NO MUNICÍPIO DE CANOINHAS, SANTA CATARINA, BRASIL: QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DOS ALIMENTOS SERVIDOS", aceito para publicação na revista Iniciação Científica CESUMAR, jan./jun. 2017, v. 19, n. 1, p. 13-23, DOI: <http://dx.doi.org/10.17765/1518-1243.2017v19n1p13-23>.
- Elaborei um projeto de pesquisa para o Edital 01/2017/PROPPI (PIBIC – EM), intitulado "Avaliação do efeito de diferentes sanitizantes em alface (*Lactuca sativa*)", no entanto ele não foi classificado.

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

Portaria	Designação	CH
25/2017	Comissão de elaboração do PPC da Pós em Educação	1
43/2017	Organização 3º Workshop de Ciência e Tecnologia em Alimentos	1
46/2017	Responsável pelo Laboratório de Microbiologia	2
26/2017	Comissão de Infraestrutura	2
24/2017	GT Tema Gerador Integrado Alimentos	1

Subtotal: 7.00

Resumo das atividades: 4.2 Designação

- Comissão de elaboração do PPC da Pós em Educação - participei de algumas reuniões, no entanto, a concepção do programa foi alterada e não mais me encaixei nas possíveis disciplinas propostas, atuando, a partir disso, como colaboradora em alguns temas.
- Organização 3º Workshop de Ciência e Tecnologia em Alimentos - foram feitas reuniões para definição de tema, formato, palestrantes, e elaboração de projeto para busca de fomento em edital da FAPESC.
- Responsável pelo Laboratório de Microbiologia - atuei em conjunto com as técnicas de laboratório durante o semestre para realizar as funções de organização e manutenção do laboratório. Além disso, realizamos levantamento das necessidades de equipamentos e materiais para o laboratório para serem colocados, estimados, e adquiridos em pregões. Fizemos ainda a organização dos roteiros de aulas práticas que são realizados no laboratório. Por fim, realizamos levantamento dos equipamentos estragados e que precisam de manutenção.
- Comissão de Infraestrutura - atuei como secretária da comissão, organizamos um formulário para recebimento das propostas, auxiliei na organização das propostas e das reuniões, participei das discussões e avaliações/sugestões dos projetos.
- GT Tema Gerador Integrado Alimentos - desenvolvi duas aulas na UC de Bioquímica para o Curso Técnico Integrado em Alimentos, com leituras e discussões de textos.

4.3 Representação

Tipo	Portaria	Representação	CH
Colegiado Acadêmico de Curso	70/2017	docente	1
Núcleo Docente Estruturante de Curso	71/2017	docente	1

Subtotal: 2.00

Resumo das atividades: 4.3 Representação

- Colegiado Acadêmico de Curso Superior de Tecnologia em Alimentos - participei das reuniões.
- Núcleo Docente Estruturante de Curso Superior de Tecnologia em Alimentos - participei das reuniões.

5. Capacitação (não informado)

Resumo das atividades: 5. Capacitação

Banca de mestrado - NATAN VINICIUS BUENO DE MEIRA - Combinação de compostos de óleos essenciais e ácidos fenólicos contra Escherichia coli O157:H7 in vitro e na produção de salame - Programa de Pós-Graduação em Ciência Animal, área de concentração Saúde, Tecnologia e Produção Animal, da Escola de Ciências da Vida da Pontifícia Universidade Católica do Paraná.

Avaliadora de projetos de pesquisa ad hoc para os seguintes institutos:

- INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA - RS
- IFRJ - PROCIÊNCIA

Informações sobre avaliação do planejamento

Aprovado pela chefia em 16/08/2017 15:00:47

Avaliador: andreia.hoepers

Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial	Última alteração
16/02/2017 20:31:06	05/07/2017 21:36:46