

RSAD - Relatório Semestral de Atividades Docentes: 2014/1

Dados Cadastrais	
Campus:	Canoinhas
Nome:	Patricia De Paula
Regime de trabalho:	40 horas
Efetivo:	Não (Substituto/Temporário)
Afastamento:	Não
Área principal de atuação:	AGROINDÚSTRIA
Titulação:	Graduação

RESUMO - CH TOTAL: 38.13			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Ensino	19.75	4. Administração e Representação	0
2. Didático pedagógicas	9.38	5. Complementares	3
3. Pesquisa e Extensão	6	6. Capacitação	0

1. Atividades de ensino				
1.1 Aulas				
Curso	Componente Curricular	Duração Aula (Minutos)	Número de aulas no semestre	CH Semanal Calculada
CURSO TÉCNICO AGROINDÚSTRIA MÓDULO I	TECNOLOGIA DE MATÉRIAS-PRIMAS TURMA AB	55	40	2.00
CURSO TÉCNICO AGROINDÚSTRIA MÓDULO II	GESTÃO E LEGISLAÇÃO AMBIENTAL TURMA AB	55	40	2.00
CURSO TÉCNICO AGROINDÚSTRIA MÓDULO II	PRINCÍPIOS DE CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS TURMA AB	55	40	2.00
CURSO TÉCNICO AGROINDÚSTRIA MÓDULO III	PRODUÇÃO E TECNOLOGIA DE PRODUTOS FERMENTADOS TURMA AB	55	60	3.00

Subtotal: 9

Resumo das atividades: 1.1 Aulas

Foram ministradas as seguintes unidades curriculares no curso técnico em Agroindústria no 1º semestre de 2014:

-- Tecnologia de Matérias-primas carga horária 40 horas (Turma AB): Nesta unidade curricular como ferramenta de aprendizagem foram realizadas aulas dialogadas, expositivas, com complemento de data show, vídeos e aplicação de exercícios para fixação dos conteúdos ministrados, além de apresentações de seminários realizados pelos alunos sobre matérias-primas alimentícias diversificadas. Como conteúdos foram abordados as principais alterações físico-químicas nos alimentos e seus efeitos sobre cor, textura, sabor e aroma; estrutura, composição, produção, obtenção, preparações e propriedades nutricionais dos alimentos de origem animal e vegetal. Realizou-se uma visita técnica para o município de Mafra – SC ao Moinho Catarinense e Laticínio Novo Rumo, a qual proporcionou compreensão e vivência de diversas etapas do processamento de produtos integrais, cereais, iogurtes, leite e bebidas lácteas, complementando o conteúdo ministrado em aula.

-- Gestão e Legislação ambiental carga horária 40 horas (Turma AB): Como ferramenta de aprendizagem foram realizadas aulas dialogadas, expositivas e em data show, debates sobre a legislação ambiental vigente e vídeos expondo a situação ambiental do país. Trabalhou-se conceitos e ferramentas de gestão ambiental ISO 14000, normas e licenciamento ambiental. Enfatizou-se também legislações pertinentes a área de alimentos e bebidas, Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), rotulagem geral e nutricional de alimentos, fraudes alimentares noticiadas atualmente e suas consequências, concluindo-se com desenvolvimento de trabalhos aplicando a legislação ambiental e alimentar.

-- Princípios de Conservação de Alimentos carga horária 40 horas (Turma AB): Através da unidade curricular foi enfatizada a promoção da conservação de alimentos, aplicação dos métodos de conservação, processos auxiliares e métodos combinados, relacionando as alterações provocadas pelo processo de conservação e as consequências de processos mal realizados. Para isso foram utilizadas aulas expositivas com auxílio de data show, onde foram explanados conteúdos sobre a conservação dos gêneros alimentícios através da aplicação de métodos pelo calor e também pela utilização do frio, controle de umidade, modificações do pH, pelo uso de fermentação, embalagens e aditivos alimentares.

-- Produção e Tecnologia de Produtos Fermentados carga horária 60 horas (Turma AB): Foram trabalhados conteúdos sobre panificação através de aulas práticas demonstrativas sobre o processamento de diferentes tipos de massas e ingredientes, apresentações de seminários com degustação de preparações doces e salgadas. Após 40 horas destinadas ao aprendizado sobre fermentações alcoólica, acética, láctica e também sobre panificação, a UC passou a ser ministrada juntamente com a professora Cristiany Martins, para dividir com os alunos conhecimentos e diferentes práticas e experiências em laboratório sobre biscoitos, massas e bolos, resultando assim em mais 20 Horas finais.

1.2 Aulas de componentes curriculares novas

Curso	Componente Curricular	Duração Aula (Minutos)	Número de aulas no semestre	CH Semanal Calculada
CURSO TÉCNICO AGROINDÚSTRIA MÓDULO I	PROJETO INTEGRADOR I TURMA AB	55	40	2.50
CURSO TÉCNICO AGROINDÚSTRIA MÓDULO III	PROJETO INTEGRADOR III TURMA AB	55	40	2.50
PRONATEC MULHERES MIL - AUXILIAR DE CONFEITARIA	CONFEITARIA	55	12	0.75

Subtotal: 5.75

Resumo das atividades: 1.2 Aulas Novas

-- Projeto Integrador I com carga horária de 40 horas (Turma AB): Dando ênfase a autonomia dos alunos em pesquisas e desenvolvimento de projetos e o professor atuando como mediador e facilitador do aprendizado e ensino, foi proposto para os grupos de alunos pesquisar sobre determinado gênero alimentício destinado a grupos de pessoas com patologias ou situações específicas (alergias e intolerâncias alimentares, praticantes de atividade física, diabéticos, hipertensos e obesos) e descrever sobre seu processamento e a agroindústria em estudo. As aulas foram realizadas em sala, laboratórios de informática e na biblioteca do Campus Canoinhas, além do contato com o público regional a fim de buscar informações adicionais para a realização dos trabalhos, como por exemplo, a pesquisa de mercado e entrevistas com a população. Estas etapas contribuíram para resultados e avaliação final.

-- Projeto Integrador III com carga horária de 40 horas (Turma AB): Dando ênfase a autonomia dos alunos em pesquisas e desenvolvimento do projeto e o professor atuando como mediador e facilitador do aprendizado e ensino, foi proposto para as duplas pesquisas sobre determinado alimento/ingrediente para desenvolver um produto agroindustrial inovador e descrever sobre seu processamento e a agroindústria. Para isso utilizou-se dos laboratórios de análise de alimentos, panificação e laticínios para realização de testes de formulação. Após elaborados os produtos, foram realizadas análises microbiológicas, físico-químicas e sensoriais. As aulas realizadas em sala de aula, laboratórios de informática, na biblioteca do Campus e nos laboratórios de alimentos, além do contato com o público regional a fim de buscar informações adicionais para a realização dos trabalhos contribuíram com os resultados e avaliação final.

--Pronatec Mulheres Mil: Auxiliar de Confeitaria

Ministrada a UC de Confeitaria, totalizando 12 horas de aulas práticas em laboratório de panificação, foram estudados o processamento, matérias-primas e suas funções em diferentes tipos de massas, biscoitos, geleias, bombons e sorvetes.

1.3 Atividades não incluídas acima - com atendimento de alunos

Tipo	Informações adicionais	CH Semanal
Orientação de projeto integrador	AGROINDÚSTRIA MÓD I - ASSISTÊNCIA PARA ESTUDO DE PATOLOGIAS E GRUPOS ESPECÍFICOS ABORDADOS	3
Atendimento extra-classe a discentes	ATENDIMENTO A ALUNOS	2

Subtotal: 5

Resumo das atividades: 1.3 Atividades não incluídas acima - com atendimento de alunos

--Atendimento extra-classe a discentes: atendimento a alunos do curso técnico em agroindústria em 2 horários semanais alternados, abrangendo 1 período vespertino e 1 período noturno. Horário este destinado a atendimento com explicações extras para sanar dúvidas referentes a entregas de trabalhos, indicações de conteúdos de estudo para alunos que necessitam algum tipo de reforço nas unidades curriculares ministradas.

--Orientação de Projeto Integrador I: Os alunos foram orientados para estudo de patologias e situações específicas, os assuntos trabalhados foram: Alternativas inovadoras, produtos alimentícios disponíveis no mercado e caracterização de indivíduos com alergia ao leite de vaca, intolerância a lactose, diabetes mellitus, hipertensão arterial, obesidade e praticantes de atividade física. Devido aos temas trabalhados não estarem compondo o planejamento de Unidades Curriculares no decorrer do curso técnico, incluiu-se como conhecimento e saberes complementares.

2. Atividade didático pedagógicas

Atividade	CH Semanal
Atividade didático pedagógicas	7.38
Reuniões Pedagógicas	2.00

Subtotal: 9.38

Resumo das atividades: 2. Atividade didático pedagógicas

--Atividade didático pedagógicas: Atividades relacionadas a pesquisa e preparo das aulas, executadas conforme o planejamento de cada unidade curricular (desenvolvimento de material impresso e preparação de aulas expositivas e práticas).

--Reuniões pedagógicas: Reuniões organizadas pelo DEPE, reuniões de curso realizadas pela coordenação e conselhos de classe, conforme programa proposto no início do semestre.

3. Pesquisa e Extensão

3.1 Pesquisa

Aluno(s)	Documento aprovação	Título do Projeto	CH Ssemanal
PROJETO INTEGRADOR III - ANDRIELI AP. PADILHA; GENILSON NINGEL	EDITAL - Nº 06/PROPPI/2014	DESENVOLVIMENTO DE IOGURTE COM CASCA E POLPA DE MANGA	1
PROJETO INTEGRADOR III - ANDREZA BORECK; KYEUVIN KICHILESKI	EDITAL - Nº 06/PROPPI/2014	DESENVOLVIMENTO DE SORVETE DE CAFÉ COM CASTANHA DO PARÁ	1
PROJETO INTEGRADOR III - KARIN KEISER, KARINE PACKER E LUANA DE FARIAS	EDITAL - Nº 06/PROPPI/2014	DESENVOLVIMENTO DE ACHOCOLATADO BRANCO	1
PROJETO INTEGRADOR III - JAQUELINE LEFCHACK; SANDERSON DE LIMA	EDITAL - Nº 06/PROPPI/2014	DESENVOLVIMENTO DE SUNDAE DE AMENDOIM	1
PROJETO INTEGRADOR III - DAIANA ALVES MACHADO; JOELMA AP FRAGOSO	EDITAL - Nº 06/PROPPI/2014	DESENVOLVIMENTO DE CONSERVA DE GENGIBRE	1
PROJETO INTEGRADOR III - CAROLINA LOIK; OLÍVIA ASSUNÇÃO	EDITAL - Nº 06/PROPPI/2014	DESENVOLVIMENTO DE CAPELETTI COM RECHEIO DE DOCE DE FIGO E CHOCOLATE	1

Subtotal: 6

Resumo das atividades: 3.1 Pesquisa

Projetos de pesquisa contemplados pelo edital Nº 06/PROPPI/2014 PROGRAMA DE APOIO AO DESENVOLVIMENTO DE PROJETOS TÉCNICOS COM FINALIDADE DIDÁTICO-PEDAGÓGICA EM CURSOS REGULARES NO CÂMPUS CANOINHAS 2014 - 1: O referido projeto objetivou e fomentou o desenvolvimento de produtos agroindustriais pela Unidade Curricular (UC) de Projeto Integrador III do Curso Técnico em Agroindústria do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina, Campus Canoinhas. Auxiliando na formação de profissionais competentes e éticos, capazes de enfrentar desafios na busca do desenvolvimento tecnológico, social e econômico. Os trabalhos intitulados e escritos em formato de resumo expandido foram os seguintes: Desenvolvimento e análises microbiológicas, físico-químicas e sensoriais de pó pronto para sorvete com polpa de morango; Produção de conserva de gengibre (*Zingiber officinale* Roscoe) em vinagre adoçado: aceitação sensorial e avaliação das características físico-químicas e microbiológicas; Elaboração e avaliação da qualidade sensorial, físico-química e microbiológica de sorvete quente de chocolate com chantilly; Desenvolvimento e análises físico-químicas, microbiológicas e sensoriais de capeletti com recheio de geleia de goiaba e chocolate ao leite; Caracterização físico-química, microbiológica e sensorial da bebida láctea não fermentada acrescida de prebiótico sabor chocolate branco; Desenvolvimento de farinha obtida a partir de cascas e polpa de manga desidratada por método foam-mat, e alternativas para processamento e aplicação em alimentos.

3.2 Extensão (não informado)

Resumo das atividades: 3.2 Extensão

Ação de extensão nº 142/14 - Visita Técnica a Agroindústrias Catarinenses – Bebidas Dom Domênico (Treze Tílias - SC) e Villaggio Grando Boutique Winery (Água Doce - SC): A oportunidade complementou o aprendizado dos alunos nas Unidades Curriculares de Produção e Tecnologia de Produtos Fermentados, Processamento vegetal, Princípios de Conservação de alimentos e Tecnologias de matérias-primas, enfatizando os conteúdos abordados sobre ingredientes, processamento e equipamentos destinados a fabricação. Válido também para verificar os processos de fermentação alcoólica em vinhos e espumantes, bem como o processo de fabricação e engarrafamento de bebidas e sucos. Ressaltou conhecimentos de Fermentações, Boas Práticas de Fabricação, Desenvolvimento de Produtos. Contribuindo para a formação integral dos alunos, voltada ao mercado de trabalho, proporcionando maior contato dos alunos com o dia-a-dia das empresas.

4. Atividades Administrativas e de Representação

4.1 Administração (não informado)

Resumo das atividades: 4.1 Administração

Nada consta.

4.2 Gts e Comissões (não informado)

Resumo das atividades: 4.2 Gts e Comissões

-- Portaria nº 40 de 13/03/2014: Grupo de trabalho de planejamento pedagógico do curso superior em tecnologia de alimentos do Campus Canoinhas (Carga horária semanal 01 Hora). Participação em reuniões e encontros para discussões e pareceres referentes a oferta de Curso superior de Tecnologia em alimentos para 2015/1, encontros destinados para elaboração do Projeto Pedagógico de Curso.

-- Portaria nº 53 de 02/04/2014: Comissão para Divulgação 2014/2 dos cursos do IFSC do Câmpus Canoinhas. Divulgação de cursos técnicos concomitantes ofertados no 2º semestre de 2014 pelo IFSC Campus Canoinhas, em escolas de ensino médio situadas no município de Canoinhas e região.

4.3 Representação (não informado)

Resumo das atividades: 4.3 Representação

Nada consta.

5. Atividades Complementares

Título	Objetivos	IN nº 08/2011	CH Semanal
DIVULGAÇÃO DE EVENTOS IFSC	DIVULGAR CURSOS E EVENTOS DO IFSC CAMPUS CANOINHAS	Não	2
REUNIÕES CURSO SUPERIOR TECNÓLOGO EM ALIMENTOS	ENCONTROS PARA ELABORAÇÃO DE PPC PARA CURSO SUPERIOR	Não	1

Subtotal: 3

Resumo das atividades: 5. Atividades Complementares

--Divulgação de cursos técnicos ofertados no 2º semestre de 2014 pelo IFSC Campus Canoinhas: Realizada divulgação dos cursos técnicos oferecidos pelo Campus e informações pertinentes ao Instituto Federal nas escolas localizadas no município.

--Reuniões e encontros para discussões e pareceres referentes a oferta de Curso superior de Tecnologia em alimentos para 2015, encontros destinados para elaboração do PPC do curso.

6. Capacitação (não informado)

Resumo das atividades: 6. Capacitação

Nada consta.

Informações sobre avaliação do relatório

Aprovado pela chefia em 19/09/2014 19:11:05

Avaliador: orlando.campanini

Informações sobre preenchimento do relatório

Preenchimento inicial

28/07/2014 15:56:42

Última alteração

28/08/2014 16:21:18