

## Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Relatório 2018/2

Dados Cadastrais	
<b>Campus:</b>	Xanxerê
<b>Nome:</b>	Graciele De Oliveira Kuhn
<b>Siape:</b>	1075535
<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	28.24	4. Gestão e Representação	10.93
2. Atividades de Pesquisa	0.75	5. Atividades de Capacitação	0
3. Atividades de Extensão	0.08		

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	FIC	Tecnologia para a elaboração de alimentos Integrais e/ou Funcionais	Tecnologia para a elaboração de alimentos Integrais e/ou Funcionais	Não	50	60	2.73
Periódica	Não	FIC	Tecnologia para a elaboração de alimentos Integrais e/ou Funcionais	Boas Práticas na Manipulação dos Alimentos	Não	10	60	0.55
Periódica	Não	Técnico	Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio	Trabalho Integrador	Não	60	55	3
Periódica	Não	Técnico	Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio	Tecnologia de produtos de Origem Vegetal	Não	80	55	4
Periódica	Não	Técnico	Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio	Análise de Alimentos	Não	60	55	3

**Subtotal: 13.28**

### 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.

Realizamos com o 1º ano do técnico em alimentos uma visita técnica a cooperativa Batistella em Xanxerê no dia 22/11.

As apresentações dos trabalhos integradores ocorreram nos dias 21 e 28/11

1.2 Atividades de organização de ensino	
Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	9.96

**Subtotal: 9.96**

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

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

### 1.3 Atividades apoio ao ensino

Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extra-classe a discentes		2
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)		1
Orientação de trabalho de conclusão de curso (técnico, graduação, especialização)		2

**Subtotal: 5.00**

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

No atendimento extra-classe (2 horas semanais) os alunos vieram esclarecer algumas dúvidas gerais acerca dos cursos. As reuniões pedagógicas semanais foram realizadas para melhor andamento das atividades do câmpus, onde eram passados informes e também realizado estudo de documentos administrativos e pedagógicos importantes. Ocorreram as orientações para o trabalho Integrador, auxiliando as alunas na escrita do relatório e montagem da apresentação.

### 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 salame com adição de pinhão ( <i>Araucaria angustifolia</i> )	Gabriel Sampaio e Kauana	EDITAL – Nº 17/2018/PROPPI/DA E CHAMADA PÚBLICA 2018	0.25
Participação em projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente	Avaliação da interferência na qualidade interna de ovos comerciais de galinha sob aplicação de diferentes métodos de higienização	Tamires e Alícia	EDITAL – Nº 17/2018/PROPPI/DA E CHAMADA PÚBLICA 2018	0.25
Participação em projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente	Valorização do resíduo sólido de processamento de mandioca: extração de pectina.	Adria Craco	CHAMADA PÚBLICA FAPESC Nº 05 /2017	0.25

**Subtotal: 0.75**

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

Auxiliei a professora Milene e Luciana em algumas atividades do trabalho de Elaboração do salame adicionado de Pinhão e Avaliação da interferência na qualidade interna de ovos comerciais de galinha sob aplicação de diferentes métodos de higienização, sendo este último trabalho apresentado em nossa semana nacional de ciência e tecnologia. O projeto de Valorização do resíduo sólido de processamento de mandioca: extração de pectina está em fase inicial, esta primeira fase está sendo executada pelas professoras Eliane e Andreia, meu auxílio será necessário nas etapas futuras de análise físico-químicas.

### 3. Atividades de Extensão

Atividade	Título da extensão	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH
-----------	--------------------	----------	----------------	----

Coordenação de programas e projetos de extensão internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente	Boas Práticas na Manipulação dos Alimentos	BRENDA REJANE VIEIRA DE ALMEIDA NATALIA PERI LUIZA EDUARDA DE OLIVEIRA LAURA MILENA MOTTER ISADORA MARTINA PALUDO	CR008-2018	0.04
Participação em programas e projetos internos ou externos aprovados na instituição de acordo com a resolução específica vigente	Boas Práticas na Manipulação dos Alimentos	Maynara	aprovação em andamento	0.04

**Subtotal: 0.08**

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

Ocorreu o curso de Boas práticas para manipuladores de alimentos com alguns associados do CDL de Xânxere, vários gerentes e manipuladores de serviços de alimentação da cidade estiveram presentes.

## 4. Atividades de Gestão e Representação

### 4.1 Gestão

Portaria	Função	CD/FG/FCC	CH
1772/2016	Coordenadora do curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio	FCC	10

**Subtotal: 10.00**

### Resumo das atividades: 4.1 Gestão

As atividades relacionadas a coordenação de curso envolvendo reuniões com discentes e docentes, aprovação de planos de aula, conselho de classe, acompanhamento da execução do calendário escolar, auxílio no planejamento do horário 2019/1, realizado pelo DEPE, desempenho do aluno, apoio pedagógico, juntamente com o núcleo pedagógico, realização de estimativas e empenho de materiais (este semestre está sendo realizado o empenho dos insumos alimentícios para as aulas práticas), inscrição do curso no CREA e CRQ, entre outras atividades de minha competência, foram desempenhadas com êxito.

### 4.2 Designação

Portaria	Designação	CH
18/2016 Responsável	Responsável pelo laboratório de Tecnologia de cereais, raízes e tubérculos.	0.22
18/2016 Responsável	Responsável pelo laboratório de Análise de alimentos.	0.21

**Subtotal: 0.43**

### Resumo das atividades: 4.2 Designação

As atividades foram realizadas conforme o planejado. Foi realizada a organização de ambos os laboratórios, bem como orçamentos e compras. Foi desenvolvido neste semestre um manual de orientação para uso dos laboratórios do câmpus.

### 4.3 Representação

Tipo	Portaria	Representação	CH
Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas	xx	Elaboração PPC Tecnólogo Alimentos	0.5

**Subtotal: 0.50**

#### Resumo das atividades: 4.3 Representação

Acerca do PPC da pós-graduação em alimentos, estamos realizando reuniões para a elaboração do mesmo.

#### 5. Capacitação (não informado)

#### Resumo das atividades: 5. Capacitação

Nada consta.

#### PARECER CONCLUSIVO

Aprovado pela chefia em 19/02/2019 10:43:17

Avaliador: eliane.michieli

#### Informações sobre preenchimento do relatório

Preenchimento inicial	Última alteração
01/08/2018 14:29:39	04/12/2018 15:44:33