

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

Dados Cadastrais	
<b>Campus:</b>	Canoinhas
<b>Nome:</b>	Juliana Nunes De Almeida
<b>Siape:</b>	1994612
<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>	Doutor

RESUMO - CH TOTAL: 40			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Atividades de Ensino	27	4. Gestão e Representação	5
2. Atividades de Pesquisa	6	5. Atividades de Capacitação	0
3. Atividades de Extensão	2		

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	Curso Técnico de Alimentos Integrado ao Ensino Médio	Processamento de Cereais e Panificação - Turma 1 e 2	Não	20	55	1
Periódica	Não	Técnico	Curso Técnico de Alimentos Integrado ao Ensino Médio	Processamento de Cereais e Panificação - Turma 1	Não	40	55	2
Periódica	Não	Técnico	Curso Técnico de Alimentos Integrado ao Ensino Médio	Processamento de Cereais e Panificação - Turma 2	Não	40	55	2
Periódica	Não	Técnico	Curso Técnico de Alimentos Integrado ao Ensino Médio	Projeto Integrador II	Sim	60	55	3
Periódica	Não	Graduação	Curso Superior de Tecnologia em Alimentos	Tecnologia de Carnes e Pescados	Não	80	55	4
Periódica	Não	FIC	Formação Continuada em Bovinocultura de Corte: Produção de carne de qualidade do pasto ao prato	Qualidade da carne bovina	Sim	20	55	1
Periódica	Não	FIC	Formação Continuada em Bovinocultura de Corte: Produção de carne de qualidade do pasto ao prato	Tecnologia de Carnes	Sim	20	55	1
<b>Subtotal: 14.00</b>								

### Resumo das atividades: 1.1 Aulas

As unidades curriculares ocorreram conforme o programado no início do semestre.

A partir da última semana de Novembro assumi a Unidade Curricular de Legislação de Alimentos, antes ministrada pela Profª Daniela Remonatto que teve seu contrato encerrado no dia 26/11/18. Dessa forma a disciplina foi ministrada do dia 03/11 a dia 17/12, totalizando carga horária de 6h.

## 1.2 Atividades de organização de ensino

Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	8

**Subtotal: 8.00**

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

As atividades foram realizadas conforme programado.

## 1.3 Atividades apoio ao ensino

Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extra-classe a discentes		2
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)		2
Supervisão e orientação direta de estágio	- Aline Aparecida de Lima; - Micaella Ferreira; - Daiana Bianek Kieski.	1

**Subtotal: 5.00**

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

- a. Para os atendimentos extra-classes forem disponibilizados 2 horários aos alunos, sempre um no período da tarde e um a noite para melhor acesso do atendimento pelos alunos.
- b. As reuniões pedagógicas ocorreram nos períodos de pré-conselho e conselhos de classe. Reuniões do curso Superior ocorreram às terças-feiras, exceto quando coincidiu datas de eventos do Campus, como Workshop de Alimentos e Semana Nacional da Ciência e Tecnologia.
- c. As alunas do curso superior de Tecnologia em Alimentos Aline Aparecida de Lima e Micaella Ferreira, cumpriram seu estágio e defenderam o mesmo no dia 04/12/18, com a apresentação do estágio e avaliação pela banca composta pelos professores Fernanda Teixeira Macagnan e Luciano H. Malfatti, considerando as alunas aprovadas.
- d. A aluna do curso Técnico Integrado em Alimentos Daiana Bianek Kieski, finalizou seu estágio nos Laboratórios de alimentos do IFSC-Canoinhas no dia 05/12/18, realizando a entrega do relatório final ao setor de estágio.

## 2. Atividades de Pesquisa

Atividade	Título da pesquisa	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH
Coordenação de projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente	Composição química e propriedades antioxidantes da erva-mate produzida no município de Canoinhas e sua utilização como fonte natural de compostos bioativos no desenvolvimento de produtos alimentícios.	Ana Elisa Ruppel Mariane Daniele Munhoz	Edital Universal - Edital nº 02/2018/PROPPI – Programa Institucional de Apoio a Projetos de Pesquisa Científica, de Desenvolvimento Tecnológico e de Inovação	4
Participação em projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente	Conservação do Queijo Tipo Kochkäse através da aplicação de Óleos Essenciais de pimenta Rosa	Larissa Cacilda Leite Tania Mara dos Santos Thalia Dreher	EDITAL – Nº 17/2018/PROPPI/DA E	0.5

Participação em projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente	Produção de Bebida Energética com sabor de erva-mate	Alex Bruno Linzmeier Amabily Jurkir Celine Eichniger Larissa Correa Fuck	EDITAL – Nº 17/2018/PROPPI/DA E	0.5
Participação em projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente	Aspectos de criação de bovinos leiteiros do Planalto Norte Catarinense sobre o teor de gordura do leite.	Juceli Mastey (especialização) Neidimara Moraes (especialização)	Edital Universal - Edital nº 02/2018/PROPPI – Programa Institucional de Apoio a Projetos de Pesquisa Científica, de Desenvolvimento Tecnológico e de Inovação	1

**Subtotal: 6.00**

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

- a. Projeto Composição química e propriedades antioxidantes da erva-mate produzida no município de Canoinhas e sua utilização como fonte natural de compostos bioativos no desenvolvimento de produtos alimentícios: Foram coletados as amostras de erva-mate da região de Canoinhas, as mesmas foram caracterizadas com relação a sua composição química e realizado o desenvolvimento de novos produtos.
- b. Os projetos do EDITAL – Nº 17/2018/PROPPI/DAE, ocorreram conforme programados. Esses projetos foram executados dentro da unidade curricular de Projeto Integrador, onde os alunos desenvolveram um produto, analisaram e apresentaram seus resultados ao público no dia 13/12/18 no auditório do IFSC Canoinhas.
- c. O projeto Aspectos de criação de bovinos leiteiros do Planalto Norte Catarinense sobre o teor de gordura do leite, teve seu desenvolvimento ao longo do semestre, sendo realizado a coleta das amostras de diversos produtores de leite e analisados no laboratório de análise de alimentos. Alguns dados coletados foram utilizados para o concurso do Gado Leiteiro promovido pela Epagri e criadores, que premia as vacas com o melhor leite através da análise do conteúdo de sólidos totais.
- d. Foram redigidos dois projetos de Pesquisa para o EDITAL 37/2018-2/PROPPI-CANOINHAS Didático-pedagógico. Um projeto para o curso Integrado em Alimentos intitulado "A pesquisa como aliada no ensino-aprendizagem da formação do Profissional Técnico em Alimentos" sob minha coordenação e um projeto para o curso Superior de Tecnologia em Alimentos, intitulado "Atividades práticas e experimentais como recurso metodológico facilitador do processo de ensino-aprendizagem no Curso Superior de Tecnologia em Alimentos" onde estou como coordenadora adjunta.
- Também foi redigido e submetido um projeto para o EDITAL 23/2018/PROPPI/DAE, sob minha coordenação, intitulado "Desenvolvimento de produtos cárneos incorporados de diferentes fontes de fibras alimentares".

### 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	A Tecnologia de Alimentos atuando na transformação social	- Jonathan Yuiti Svistak Hamasaki - Jaqueline Daiane Silva Santos - Ana Elisa Ruppel	Edital 2018 - PROEX 04 - APROEX 01_5 meses	2

**Subtotal: 2.00**

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

- O projeto de extensão "A Tecnologia de Alimentos atuando na transformação social" finalizou no dia 30/09/18. Com os resultados do projeto foi elaborado um resumo expandido que foi apresentado pela bolsista Jaqueline no SEPEI/2018, que aconteceu no mês de setembro em Florianópolis no campus IFSC-Continente;
- Ao final desse projeto as alunas receberam uma cartilha com todas as receitas desenvolvidas em aula;
- O relatório final e a prestação de contas foi elaborado no mês de outubro e aprovado pela Coordenadoria de Extensão;
- No dia 12/12 foi entregue às participantes do projeto os certificados. A entrega foi realizada no CRAS I, juntamente com o encerramento das atividades do grupo que ocorreram no CRAS ao longo do ano.
- Atividades de extensão foram desenvolvidas nesse semestre, como o desenvolvimento de produtos para Mostra da Amora Preta, realizada pela Prefeitura/Epagri/Embrapa/IFSC. A Mostra aconteceu no dia 10/11/18, contou a participação de alunos e professores dos cursos do Eixo Produção alimentícia, que desenvolveram diversos produtos: panetone, bolachas, bombons, doces de corte e sorvete, todos elaborados com amora. Foi elaborado por mim um projeto de fluxo contínuo para essa atividade com o intuito de gerar certificados aos alunos participantes, porém o mesmo não foi avaliado pelos coordenadores de curso.
- Os professores do curso Superior de Alimentos participaram como avaliadores do concurso do Melhor Cachorro-quente, desenvolvido pela Prefeitura de Canoinhas, através da análise sensorial e avaliação dos carrinhos com relação as Boas Práticas de Fabricação.
- Também foi redigido e submetido um projeto para o EDITAL 2018 PROEX 26 - Edital de Câmpus-CAN, sob minha coordenação, intitulado "Produção Alimentícia: gerando oportunidades de desenvolvimento social e profissional", o projeto foi aprovado, porém sem recursos. Dessa forma, sem recursos financeiros não havia a possibilidade de executar o projeto, já que o mesmo envolvia a compra de diversos materiais de consumo para sua execução.
- Na Semana Nacional da Ciência e Tecnologia foi ofertado a oficina de Panificação para alunos das Escolas de Canoinhas. Na oficina foram elaborados os produtos: bolo de beterraba, macarrão de espinafre e pão de batata doce.

## 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 da Direção-Geral do Câmpus Canoinhas N° 32, de 7 de Março de 2018.	Organização do 4º Workshop em Alimentos.	1
Portaria da Direção-Geral do Câmpus Canoinhas N° 26, de 7 de Março de 2018.	Coordenação Laboratório de Laticínios e Panificação.	0.5
Portaria da Direção-Geral do Câmpus Canoinhas N° 23, de 26 de fevereiro de 2018	Comissão de verificação da adequação do Câmpus Canoinhas ao Instrumento de Avaliação de Cursos de Graduação do MEC através da aplicação de check- list. A qual ficará responsável pela aplicação de check- list estabelecido pela Diretoria de Avaliação da Educação Superior, no período de 01/03/2018 a 01/12/2018.	1
Portaria da Direção-Geral do Câmpus Canoinhas N° 12, de 21 de fevereiro de 2018	Comissão de REVISÃO DO PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO TÉCNICO EM ALIMENTOS INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO.	0.5
Portaria da Direção-Geral do Câmpus Canoinhas N° 30, de 7 de Março de 2018.	Coordenação Laboratório de Análise Sensorial.	1

**Subtotal: 4.00**

### Resumo das atividades: 4.2 Designação

- O 4º Workshop em Alimentos foi realizado com sucesso. O mesmo aconteceu no dias 02 e 03 de outubro, com a presença de alunos do IFSC e demais instituições de ensino, professores, profissionais da área de alimentos de Canoinhas e região. Após a realização do Workshop, foi elaborado e aprovado o relatório final e os certificados já estão disponíveis aos participantes.
- Ao longo do ano as portarias das Coordenações dos laboratórios foram realizadas conforme programado. Foram realizadas modificações na disposição dos equipamentos do laboratório de Panificação/Laticínio, alguns equipamentos desse laboratório foram removidos para o laboratório de sensorial. Também foram instalados os equipamentos de laticínios, que não estavam sendo utilizados nas aulas por não estarem instalados adequadamente. Já o laboratório de sensorial passou por readequação das paredes internas, abrindo mais espaço para a sala de preparo de materiais, foram instalados pia, lavadora de louça e fogão, um freezer horizontal também foi transferido para esse laboratório e todo o espaço reorganizado para melhorar as aulas práticas.
- A reuniões relacionadas a Portaria de Avaliação de Cursos de Graduação do MEC foram realizadas às terças-feiras, juntamente com as reuniões do NDE e Colegiado do curso.
- As atividades de revisão do PPC do curso técnico integrado foram realizadas conforme cronograma dos Professores organizadores.

### 4.3 Representação

Tipo	Portaria	Representação	CH
Núcleo Docente Estruturante de Curso	Portaria nº 64 - Memorando Eletrônico nº Nº 14/2018	Núcleo Docente Estruturante de Curso Superior de Tecnologia em Alimentos	1

**Subtotal: 1.00**

### Resumo das atividades: 4.3 Representação

- As reuniões do NDE e Colegiado ocorreram ao longo do ano, sempre às terças-feiras, conforme planejamento do curso.

### 5. Capacitação (não informado)

### Resumo das atividades: 5. Capacitação

Nada consta.

### PARECER CONCLUSIVO

Aprovado pela chefia em 20/02/2019 15:21:08

Avaliador: andreia.hoepers

### Informações sobre preenchimento do relatório

Preenchimento inicial	Última alteração
11/07/2018 19:36:22	20/12/2018 15:20:31