

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

Dados Cadastrais	
Campus:	Xanxerê
Nome:	Milene Marquezi
Siape:	2241043
Regime de trabalho:	40 horas DE
Efetivo:	Sim
Afastamento:	Não
Área principal de atuação:	ALIMENTOS
Titulação:	Doutor

RESUMO - CH TOTAL: 40			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Atividades de Ensino	24.45	4. Gestão e Representação	5.15
2. Atividades de Pesquisa	10	5. Atividades de Capacitação	0
3. Atividades de Extensão	0.4		

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	Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio	Introdução à Tecnologia de Alimentos	Sim	40	55	2
Periódica	Não	Técnico	Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio	Tecnologia de Panificação	Não	60	55	3
Periódica	Não	Técnico	Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio	Tecnologia de Leites e Derivados	Sim	24	55	1.2
Periódica	Não	Técnico	Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio	Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal	Sim	28	55	1.4
Periódica	Não	Técnico	Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio	Controle de Qualidade e Higiene dos Alimentos	Sim	20	55	1
Periódica	Não	FIC	Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio	Microbiologia de Alimentos	Sim	20	55	1
Periódica	Não	FIC	Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio	Biotechnology	Sim	10	55	0.5

Subtotal: 10.10

Resumo das atividades: 1.1 Aulas
As Unidades Curriculares de Introdução à Tecnologia de Alimentos, Tecnologia de Panificação e parte da unidade curricular de Controle de Qualidade e Higiene dos Alimentos foram ministradas por mim. Nas demais unidades curriculares cadastradas, prestei auxílio às docentes responsáveis somente durante as atividades práticas, visto que havia divisão de turmas. Por essa razão, elas não possuem carga horária cheia. De qualquer forma, todas as unidades curriculares foram ministradas com a CH semanal prevista, sem inconformidades

1.2 Atividades de organização de ensino

Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	9.35

Subtotal: 9.35

Resumo das atividades: 1.2 Atividades de organização de ensino

Neste período, preparei aulas teóricas e práticas, listas de exercícios, avaliações, organização do laboratório antes e depois das aulas práticas, bem como correções das avaliações e atividades.

1.3 Atividades apoio ao ensino

Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extra-classe a discentes		2
Orientação de trabalho de conclusão de curso (técnico, graduação, especialização)	Bruna Fossa Rossatto, Caroline de Moura, Isaque dos Reis Sampaio, Luciano Branco de Quadros, Marciely Cristina Giroto, Marco Antônio Romani Simon	2
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)		1

Subtotal: 5.00

Resumo das atividades: 1.3 Atividades de apoio ao ensino

- O atendimento extra-classe foi realizado conforme planejado.
- Estive presente na maioria das reuniões de área durante o semestre. Quando não possível, a ausência era justificada à chefia imediata.
- Durante o semestre, orientei um grupo de alunos do curso técnico em alimentos (Módulo VI) no desenvolvimento do trabalho intitulado "Elaboração de linguiça fresca de frango com adição de fibras e com redução de sódio". Esse projeto faz parte da Unidade Curricular Trabalho Integrador, e contou com muitas idas ao laboratório de alimentos para o desenvolvimento da parte prática da pesquisa, bem como auxílio na parte escrita do trabalho.

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	Elaboração de salame com adição de pinhão (<i>Araucaria angustifolia</i>)	Gabriel Sampaio Kauana Julia Martini	EDITAL-nº 17_18_PROPPi_DAE	6
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	Alícia Bossini Tuzzi Tamiris Carolina Granosik	EDITAL-nº 17_18_PROPPi_DAE	2
Participação em projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente	Quantificação do teor de pectina do subproduto gerado na indústria de fécula de mandioca (<i>Manihot Sculenta</i> Crantz)	Adria Craco	FAPESC - 05/2017 Apoio a projetos de pesquisa aplicados ao IFSC	2

Subtotal: 10.00

Resumo das atividades: 2. Atividades de Pesquisa

- O projeto intitulado "\\Elaboração de salame com adição de pinhão (Araucaria angustifolia)\\\"foi realizado plenamente durante o semestre. O prazo para submissão da prestação de contas é até março de 2019. Todas as etapas previstas do trabalho foram desenvolvidas.

- O projeto intitulado "\\Quantificação do teor de pectina do subproduto gerado na indústria de fécula de mandioca (Maniot sculenta Crantz)\\\" começou a realizar a parte prática a partir do início de novembro. Porém, com a minha gestação e a utilização de reagentes prejudiciais ao bebê, não pude colaborar com a parte experimental.

- Da mesma forma, o projeto intitulado "\\Avaliação da interferência na qualidade interna de ovos comerciais de galinha sob aplicação de diferentes métodos de higienização\\\", não pude fazer o acompanhamento da parte experimental, uma vez que fiquei impedida de frequentar o laboratório de microbiologia e análise de alimentos durante o período de gestação e posteriormente o de lactação.

No entanto, meu impedimento não atrasou os projetos, e eles estão/foram desenvolvidos dentro do prazo. O acompanhamento se deu à distância.

3. Atividades de Extensão

Atividade	Título da extensão	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH
Elaboração e submissão de projetos e programas para editais internos e externos ou em parceria com instituições externas	Boas Práticas na Manipulação dos Alimentos	XXX	FINANCIAMENTO INTERNO (2018_PROEX 02 - Fluxo Contínuo PROJETOS E CURSOS)	0.4

Subtotal: 0.40

Resumo das atividades: 3. Atividades de Extensão

A ação de extensão foi executado de acordo com o respectivo cronograma.

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
XXX	PPC Especialização na Área de Alimentos	1
Portaria da Direção-Geral do Câmpus Xanxerê Nº 47, de 20 de abril de 2018	Comissão de Cultura, Esporte e Eventos do câmpus Xanxerê	2
Portaria nº 78, de 28 de outubro de 2015	Responsável pelo Laboratório de Tecnologia de Carnes e Derivados	2.15

Subtotal: 5.15

Resumo das atividades: 4.2 Designação

- Durante este período, foram realizadas compras de material de consumo e manutenção para o laboratório.

- Uma comissão foi formada para a elaboração do PPC em Tecnólogo de Alimentos. No entanto, analisando a viabilidade de se ofertar um curso de graduação com os recursos pessoal e físico disponíveis no Câmpus, foi alterado a mudança do PPC para um curso de Especialização na área de Alimentos. As reuniões acontecem conforme o previsto, porém ainda não foi emitido portaria.

- As atividades realizadas pelo GT de eventos aconteceram conforme o programado no início do ano.

4.3 Representação (não informado)

Resumo das atividades: 4.3 Representação

Não há.

5. Capacitação (não informado)

Resumo das atividades: 5. Capacitação

Não há.

PARECER CONCLUSIVO

Aprovado pela chefia em 18/02/2019 10:34:13

Avaliador: eliane.michieli

Informações sobre preenchimento do relatório

Preenchimento inicial

25/07/2018 11:00:28

Última alteração

28/12/2018 17:27:41