

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

Dados Cadastrais	
<b>Campus:</b>	Canoinhas
<b>Nome:</b>	Fernanda Teixeira Macagnan
<b>Siape:</b>	3008814
<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	25	4. Gestão e Representação	6
2. Atividades de Pesquisa	8	5. Atividades de Capacitação	0
3. Atividades de Extensão	1		

### 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 em Alimentos Integrado ao Ensino Médio	Processamento de Frutas e Hortaliças- Turma A e B	Sim	20	55	1
Periódica	Não	Técnico	Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio	Processamento de Frutas e Hortaliças- Turma A	Sim	40	55	2
Periódica	Não	Técnico	Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio	Processamento de Frutas e Hortaliças- Turma B	Sim	40	55	2
Periódica	Não	Graduação	Curso Superior de Tecnologia em Alimentos	Bioquímica Geral - Turma A	Sim	40	55	2
Periódica	Não	Graduação	Curso Superior de Tecnologia em Alimentos	Bioquímica Geral - Turma B	Sim	40	55	2
Periódica	Não	Graduação	Curso Superior de Tecnologia em Alimentos	Projeto Integrador: Planejamento e Projeto	Sim	60	55	3

**Subtotal: 12.00**

#### Resumo das atividades: 1.1 Aulas

Todas as aulas das Unidades Curriculares foram desenvolvidas e finalizadas com êxito, cumprindo-se a carga horária total das disciplinas.

As aulas da disciplina de Bioquímica não foram dobradas na sua totalidade conforme havia sido previsto no PSAD, sendo a carga horária destinada a outras atividades não previstas anteriormente.

Devido a finalização do contrato da Professora Substituta Daniela Remonato, a disciplina de Metodologia da Pesquisa do Curso Superior em Tecnologia de Alimentos foi ministrada e consolidada por mim, a partir do dia 23 de novembro, totalizando 12 h/aula. Não previsto no PSAD.

Devido a licença por motivo de saúde da Professora Juliana Aparecida de Silva, para dar apoio a Unidade Curricular de Química analítica do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos foi ministrada uma noite de atividade prática em laboratório (4h/aula). Não previsto no PSAD.

#### 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 de organização de ensino foram cumpridas com êxito. Como ministrei todas disciplinas pela primeira vez, isso me exigiu muita dedicação e maior tempo para o planejamento e organização do ensino, tanto das aulas práticas quanto das aulas teóricas e demais atividades de avaliação e aprendizagem.

Para as aulas ministradas de Química analítica e Metodologia da Pesquisa também foi necessário tempo de preparo de aula/correção e avaliação de projetos de pesquisa não previstos no PSAD.

### 1.3 Atividades apoio ao ensino

Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extra-classe a discentes		2
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)		2
Coordenação, orientação e coorientação de projetos integradores	ANNA JÚLIA IMROTH, CINTIA HELENA CARLOS, LARISSA IVETE DUMKE, POLIANA DA SILVA JUTTEL	0.5
Supervisão e orientação direta de estágio	Elisama Caetano da Silva, Ariel Laurentino Pereira	0.5

**Subtotal: 5.00**

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

O atendimento extra-classe a discentes foi realizado nos seguintes horários: segunda 18:30 - 19:30 e quinta das 15:30 - 16:30. A escolha dos horários foi para

atender a demanda dos alunos do ensino técnico e superior.

Devido a necessidade, alguns atendimentos extra-classe foram realizados em horários diferenciados por agendamento prévio, garantindo o acompanhamento do ensino de alunos que apresentavam dificuldades de aprendizagem na unidade curricular de Bioquímica Geral ou que faltavam aulas devido ao trabalho. Também foram aplicadas provas de segunda chamada para discentes que não estavam presentes na aula no dia da avaliação em horários diferenciados.

Participei de todas as reuniões pedagógicas propostas, e aquelas referentes aos assuntos do cursos Superior de Tecnologia em Alimentos e do Curso Técnico de Alimentos Integrado ao Ensino Médio no decorrer do semestre.

A orientação do Projeto Integrador do Ensino Técnico (Elaboração de chá misto com potencial funcional) foi concluída com êxito, exigindo carga horária maior que a prevista por serem realizadas várias atividades laboratoriais que exigiam o acompanhamento das discentes (teste de desenvolvimento das formulações, análises químicas, análises microbiológicas, análise de compostos bioativos e análise da atividade antioxidante). Além disso, exigiu tempo considerável para a correção do trabalho final escrito e apresentação.

A orientação do estágio curricular obrigatório da Aluna Elisama Caetano da Silva foi realizada com êxito através do acompanhamento de algumas fases iniciais do relatório escrito, principalmente no começo do semestre. Contudo, a discente optou por não defender este semestre devido a sobrecarga de atividades acadêmicas, e também, por estar realizando no momento outro estágio (extracurricular) em uma empresa da região.

A orientação do estágio do aluno Ariel Laurentino Pereira (Estágio Interno no IFSC) foi realizada e finalizada com êxito, com entrega de relatórios mensais de atividades e de relatório final de estágio.

Além destas atividades, foi realizadas as seguintes atividades não previstas no PSAD:

- Orientação do projeto de pesquisa referente ao estágio final obrigatório da discente Josieli de Oliveira dos Santos Veiga do Curso Superior de Tecnologia dos Alimentos.

- Participei como membro da banca de defesa de Estágio Obrigatório do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos das discentes Aline Aparecida de Lima e Micaella Ferreira.

## 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	Projeto aprovado: Edital Universal de Pesquisa Nº 02/2018/PROPPI.	8

**Subtotal: 8.00**

## Resumo das atividades: 2. Atividades de Pesquisa

A coordenação do projeto de pesquisa foi cumprida com êxito, realizando-se a orientação das alunas Mariane Daniele Munhoz e Ana Elisa Ruppel no desenvolvimento de diversas atividades: Coleta e preparo das amostras para a análise, Análise da composição química, análise de cafeína e compostos fenólicos, testes de extração e concentração dos bioativos para análise da atividade antimicrobiana e antioxidante, análises da capacidade antioxidante por diferentes métodos, testes de desenvolvimento de produtos com erva-mate (panetone, sorvete, petit gateau e geleia).

Atividades não previstas no PSAD:

- Escrita e submissão do Projeto de Pesquisa "Atividades práticas e experimentais como recurso metodológico facilitador do processo de ensino-aprendizagem no Curso Superior de Tecnologia em Alimentos" (Coordenadora) : Projeto aprovado com recurso.

- Escrita e submissão do Projeto de Pesquisa "Atividades práticas e experimentais como recurso metodológico facilitador do processo de ensino-aprendizagem no Curso Superior de Tecnologia em Alimentos" para o EDITAL 37/2018-2/PROPPI\_CANOINHAS. Função Coordenadora. Projeto aprovado com recurso.

- Escrita e submissão do Projeto de Pesquisa "A pesquisa como aliada no ensino-aprendizagem da formação do Profissional Técnico em Alimentos" para o EDITAL 37/2018-2/PROPPI\_CANOINHAS. Função Coordenadora adjunta. Projeto aprovado com recurso.

-Escrita e submissão do Projeto de Pesquisa "Desenvolvimento de produtos cárneos incorporados de diferentes fontes de fibras alimentares" para o EDITAL – Nº 23/2018/PROPPI/DAE-CHAMADA PÚBLICA 2018\_2. Projeto aprovado sem recurso.

### 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, Ana Elisa Ruppel, Jaqueline Daiane Silva Santos.	Projeto aprovado: Edital PROEX nº 04/2018 APROEX 01 – 5 meses.	1

**Subtotal: 1.00**

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

O projeto de extensão "A tecnologia de alimentos atuando na transformação social" realizado em parceria com o CRAS de Canoinhas, foi realizado e finalizado com êxito, com a entrega de relatório final. Foi elaborada uma cartilha com fotos e a descrição de todas as atividades desenvolvidas no decorrer do projeto, a qual foi entregue para as participantes no final do projeto, juntamente com o certificado de participação.

Atividade não prevista no PSAD:

- Escrita e submissão de projeto de extensão: Produção Alimentícia: gerando oportunidades de desenvolvimento social e profissional, o qual foi aprovado sem recurso, não possibilitando sua execução (2018\_PROEX 26 - Edital de Câmpus\_CAN)
- Participação e Organização da X Mostra da Amora Preta e II Mostra da Agricultura Familiar. Atividades desenvolvidas juntamente com alguns discentes do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos e Curso Técnico em alimentos Integrado ao Ensino Médio, durante os dias 9 e 10 de novembro: Organização do Stand e materiais para o evento e Desenvolvimento dos produtos (panetone de amora, doce de corte de amora, bolachas de amora, sorvete de amora).
- IV Workshop em Ciência e Tecnologia de Alimentos - Pesquisa, Tecnologia e Inovação na área de Alimentos (02/10/2018 a 03/10/2018): comissão de organização do evento através de diversas atividades como: definição de tema e contato com palestrantes, escrita do edital de Chamada Pública para Captação de Apoio à realização de Eventos no IFSC, desenvolvimento de arte e material gráfico, organização das atividades dos alunos voluntários (divulgação para a comunidade, organização do local e Cooffe Break).
- Participação da Semana Nacional de Ciência e Tecnologia através da organização da oficina de Panificação juntamente com as professoras Juliana de Almeida e Priscila Nehring e a discente do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos Gisele Aparecida da Silva.
- Participação da Comissão Avaliadora do 1º Concurso do Melhor Cachorro Quente de Canoinhas (Concurso Dogão) organizado pela Prefeitura de Canoinhas.

#### 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	Comissão de organização 4º Workshop em Ciência e Tecnologia de Alimentos	1
Portaria da Direção-Geral do Câmpus Canoinhas N° 27, de 7 de março de 2018	Coordenação Laboratório Microbiologia	1
Portaria da Direção-Geral do Câmpus Canoinhas N° 31, de 7 de março de 2018	Coordenação Laboratório de Processamento de Vegetais	1
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	2

**Subtotal: 5.00**

##### Resumo das atividades: 4.2 Designação

- Comissão de Organização do IV Workshop em Ciência e Tecnologia de Alimentos - Pesquisa, Tecnologia e Inovação na área de Alimentos (02/10/2018 a 03/10/2018): Evento realizado e concluído com êxito.

- As atribuições decorrentes da responsabilidade inerente a Coordenação dos Laboratório de Microbiologia e de Processamento de Vegetais foram atendidas.

- Participei de todas as reuniões organizadas pela Coordenação do Curso Superior de Tecnologia de Alimentos referentes a Portarias acima citada, participando das discussões relacionadas a revisão do PPC do Curso e sugestões de curricularização da extensão, adequações gerais para o novo Instrumento de Avaliação de Cursos de Graduação do MEC.

Atividades não previstas no PSAD:

- Participei de reuniões relacionadas à Portaria da Direção-Geral do Câmpus Canoinhas N° 12, de 21 de fevereiro de 2018 construída para a Revisão do Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio.

- Participei como revisora da Comissão Editorial do e-book em Ciências Agrárias do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Roraima (Portaria nº 163/GR de 16 de outubro de 2018).

#### 4.3 Representação

Tipo	Portaria	Representação	CH
Núcleo Docente Estruturante de Curso	Portaria da Direção-Geral do Câmpus Canoinhas N° 64, de 16 de março de 2018	Núcleo Docente Estruturante Curso Superior de Tecnologia em Alimentos.	1

**Subtotal: 1.00**

#### Resumo das atividades: 4.3 Representação

Participei de todas as reuniões realizadas pelo Núcleo Estruturante/Colegiado do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos nas terças-feiras à tarde na sala de reuniões.

#### 5. Capacitação (não informado)

#### Resumo das atividades: 5. Capacitação

Participação no Curso de Análise Sensorial de Vinhos e Espumantes - 3ª Edição, com carga horária de 8 horas, promovida pela Coordenadoria do Curso Técnico Integrado em Agroecologia (Canoinhas), na função de Ouvinte no dia 25 de Outubro de 2018.

#### PARECER CONCLUSIVO

Aprovado pela chefia em 20/02/2019 15:11:39

Avaliador: andreia.hoepers

#### Informações sobre preenchimento do relatório

Preenchimento inicial	Última alteração
11/07/2018 15:10:07	22/12/2018 19:23:34