

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

Dados Cadastrais	
<b>Campus:</b>	São Miguel do Oeste
<b>Nome:</b>	Patricia Fernanda Schons
<b>Siape:</b>	1845497
<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	28.75	4. Gestão e Representação	4
2. Atividades de Pesquisa	7.25	5. Atividades de Capacitação	0
3. Atividades de Extensão	0		

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	Qualificação de microempreendedores agroalimentares	Produtos de origem animal	Sim	20	55	1
Periódica	Não	Técnico	Técnico Concomitante em Agropecuária	Tecnologias Agroindustriais	Sim	40	55	2
Periódica	Não	Técnico	Técnico Integrado em Agroindústria	Tecnologia de Leites e Derivados	Sim	40	55	2
Periódica	Não	Graduação	Tecnologia em Alimentos	Tecnologia de Leites e Derivados I	Não	60	55	3
Periódica	Não	Graduação	Tecnologia em Alimentos	Trabalho de conclusão de curso	Sim	40	55	2

Subtotal: 10.00

Resumo das atividades: 1.1 Aulas	
Realizadas como planejado.	

1.2 Atividades de organização de ensino	
Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	9.25

Subtotal: 9.25

Resumo das atividades: 1.2 Atividades de organização de ensino	
Realizadas como planejado.	

1.3 Atividades apoio ao ensino		
Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extra-classe a discentes	O atendimento extra-classe será ofertado semanalmente no horário das 10 as 12h na terça-feira.	2

Atendimento a aluno em pendência, sem constituição de turma	Atendimento aos discentes que reprovaram na unidade curricular de Tecnologia de Leites ofertada no Curso Técnico Integrado em Agroindústria.	0.5
Coordenação, orientação e coorientação de projetos integradores	Orientação de dois grupos de discentes do Curso Técnico em Agroindústria (terceiro ano), os discentes são estes: ANA CAROLINA PARMEGGIANI, ANDRESSA FRANCIELE FEITEN, TALIANE PEREIRA DA CRUZ, JOICE KROETZ, GLEISI DA SILVA, GABRIEL ANDREATA, LAURA ACCADROLI LOLATO, GABRIEL VITOR BAGATOLI	4
Orientação de trabalho de conclusão de curso (técnico, graduação, especialização)	Orientação dos discentes: Andrenize Becker, Evandro Zenaro e Letícia Cadoná	2
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)	Reunião da direção, pedagógica	1

**Subtotal: 9.50**

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

Realizadas como planejado.

Além disso participei como membro em bancas de Projeto Integrador do Curso Técnico Integrado em Agroindústria:

DISCENTES: Gabriel Andreatta, Gabi Bagatoli, Gleisi Keli da Silva, Joice Luisa Kroetz, Laura Accadrolli Lolato

TEMA: Melhoria da qualidade microbiológica do leite à partir da aplicação de boas práticas na ordenha em pequenas propriedades rurais do extremo oeste catarinense

DISCENTES: Andre Rodrigues da Silva, Luiz Henrique Martins Pinto, Rafael Augusto Schwengber

TEMA: Análise do potencial de produção de biogás a partir de soro de leite em comparação ao esterco suíno.

DISCENTES: Ana Carolina Parmeggiani, Andressa Franciele Feiten, Taliane Pereira Da Cruz

TEMA: Desenvolvimento de sorvete adicionado de farinha de casca de jabuticaba açu e avaliação de parâmetros físicos e físico-químicos

Como membro em bancas de Trabalho de Conclusão de Curso do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos:

DISCENTES: Andrenize Becker, Evandro Zenaro e Letícia Cadoná

TEMA: Otimização da sacarificação do amido de crueira de mandioca por meio do cultivo em estado sólido de *Pleurotus albidus*

Como membro em bancas de Relatório de Estágio do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos:

DISCENTE: Ronei Fagundes

TEMA: Acompanhamento da produção de leite pasteurizado, nata e bebida láctea fermentada no laticínio Cooperoeste Terra Viva

DISCENTE: Vanuza Dall Agnol

TEMA: Relatório de estágio supervisionado: acompanhamento do controle de qualidade do leite cru refrigerado recebido no laticínio Cooperoeste Terra Viva

DISCENTE: Sheila Lampert

TEMA: Acompanhamento do controle de qualidade e do processo de produção dos gelados comestíveis na empresa Dihêlo Alimentos Ltda

## 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	Melhoria da qualidade microbiológica do leite a partir da aplicação de Boas Práticas na Ordenha em propriedades rurais do extremo oeste catarinense	A definir	Projeto aprovado no edital n 17/PROPPI-DAE/2018	6
Participação em projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente	Aproveitamento da crueira de mandioca para a produção de enzimas lignocelulolíticas por cultivo em estado sólido	Andrenize Becker, Evandro Zenaro e Letícia Cadoná	Projeto aprovado pela FAPESC no edital 05/2017	1.25

**Subtotal: 7.25**

## Resumo das atividades: 2. Atividades de Pesquisa

Realizadas como planejado.

## 3. Atividades de Extensão (não informado)

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

Nada consta.

## 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 n. 47, de 6 de março de 2018	Encargo de responsabilidade pelo Laboratório de Leites e Derivados.	2

**Subtotal: 2.00**

### Resumo das atividades: 4.2 Designação

Realizei atividades como: descrição e levantamento de preço de itens para pregão, conserto de equipamentos, limpeza e organização do ambiente.

Fui designada a como responsáveis pela elaboração do Projeto Pedagógico do Curso (PPC) de Formação Inicial e Continuada (FIC) em Tecnologia de Leites e Carnes, do IFSC – câmpus São Miguel do Oeste. Portaria da Direção-Geral do Câmpus São Miguel do Oeste N° 198, de 26 de novembro de 2018.

### 4.3 Representação

Tipo	Portaria	Representação	CH
Colegiado Acadêmico de Curso	265 de 22/12/17	Representante docente no colegiado do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos	1
Núcleo Docente Estruturante de Curso	84 de 2/04/18	Representante docente no Núcleo Docente Estruturante do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos	1

**Subtotal: 2.00**

### Resumo das atividades: 4.3 Representação

Realizadas como planejado.

## 5. Capacitação (não informado)

### Resumo das atividades: 5. Capacitação

Participei do curso Produção de Queijo Gouda realizado pela SETREM em Três de Maio - RS, o curso totalizou 8h.

## PARECER CONCLUSIVO

Aprovado pela chefia em 11/02/2019 14:49:46

Avaliador: tahis.bau - Parecer conclusivo: O(a) servidor(a) atendeu o disposto na Res. 23/2014/Consum e Res. 64/2014/CEPE, bem como as recomendações solicitadas na elaboração do PSAD, portanto, teve seu RSAD aprovado.

## Informações sobre preenchimento do relatório

Preenchimento inicial	Última alteração
23/07/2018 15:49:59	11/12/2018 14:34:08