

## Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Relatório 2019-1

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	23.75	4. Gestão e Representação	3
2. Atividades de Pesquisa	13.25	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	Graduação	Curso Superior de Tecnologia em Alimentos	Nutrição	Sim	40	55	2
Periódica	Não	Graduação	Curso Superior de Tecnologia em Alimentos	Toxicologia em Alimentos	Não	40	55	2
Periódica	Não	Graduação	Curso Superior de Tecnologia em Alimentos	Fermentações e Bebidas	Não	60	55	3
Periódica	Não	Técnico	Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio	Bioquímica de Alimentos - Turma 1 e 2	Sim	40	55	2
Periódica	Não	Técnico	Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio	Bioquímica de Alimentos - Turma 1	Sim	10	55	0.5
Periódica	Não	Técnico	Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio	Bioquímica de Alimentos - Turma 2	Sim	10	55	0.5

Subtotal: 10.00

Resumo das atividades: 1.1 Aulas
Todas as aulas das Unidades Curriculares foram desenvolvidas e finalizadas com êxito.
Para a disciplina de Bioquímica de Alimentos não foi necessária toda a CH prevista, sendo esta direcionada para outras atividades não previstas no PSAD.

1.2 Atividades de organização de ensino	
Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	8.75

Subtotal: 8.75

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

As atividades de organização de ensino foram cumpridas com êxito. Parte da CH foi utilizada para outras atividades não prevista no PSAD.

### 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	Suelen Cristine de Lima Sardanha Josieli de Oliveira dos Santos Veiga Mariane Daniele Minhoz	1

**Subtotal: 5.00**

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

Até aproximadamente a metade do semestre o atendimento extra-classe a discentes foi realizado nos seguintes horários: segunda 18:30 - 19:30 e terça das 15:30 - 16:30. A escolha dos horários foi para atender a demanda dos alunos do ensino técnico e superior. Contudo, devido a necessidade de alteração no horário da disciplina de Toxicologia de Alimentos, o horário de atendimento de segunda foi modificado para terça das 16:30 às 17:30. 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 de Alimentos ou que faltavam alguma avaliação.

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

As orientações do previstas para o semestre foram concluídas com êxito. A aluna do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos Josieli Veiga defendeu seu relatório final de estágio obrigatório e foi aprovada.

Além destas atividades, foi realizadas as seguintes atividades não previstas no PSAD (Para a realização dessas atividades foram diminuídas da CH de atividades de ensino como preparo de aulas).

Orientação de Estágio da aluna Elisama Caetano da Silva através de reuniões e correção do relatório estágio. A aluna irá defender no próximo semestre.

Participação da banca de defesa de Estágio Obrigatório do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos da discente Graciele Shelbauer.

Participação na organização relatório do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos para avaliação do MEC.

Participação na Comissão de reconhecimento de saberes Curricular do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, para os componentes curriculares de Microbiologia de Alimentos (Portaria da Direção-Geral do Câmpus Canoinhas N° 52, de 8 de março de 2019) e Introdução a Tecnologia de Alimentos (Portaria da Direção-Geral do Câmpus Canoinhas N° 54, de 8 de março de 2019).

- Revisão do Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio através da elaboração e adequação das UCs de Bioquímica de alimentos, Processamento de Frutas e Hortaliças e Processamento de Bebidas.

### 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 Minhoz	Projeto aprovado: Edital Universal de pesquisa Nº 02/2018/PROPPI	8
Coordenação de projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente	Atividades práticas e experimentais como recurso metodológico facilitador do processo de ensino-aprendizagem no Curso Superior de Tecnologia em Alimentos		Projeto Aprovado: EDITAL 37/2018-2/PROPPI_ CANOINHAS	2
Participação em projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente	A pesquisa como aliada no ensino-aprendizagem da formação do Profissional Técnico em Alimentos Alimentos		Projeto Aprovado: EDITAL 37/2018-2/PROPPI_ CANOINHAS	1
Participação em projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente	Trabalhar com as mãos ensina muito		Projeto Aprovado: EDITAL 37/2018-2/PROPPI_ CANOINHAS	0.25
Participação em projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente	Desenvolvimento de produtos cárneos incorporados de diferentes fontes de fibras alimentares	Graciele Schelbauer Monique Ostrosky	Projeto Aprovado: EDITAL – Nº 23/2018/PROPPI/DA E-CHAMADA PÚBLICA 2018_2	2

**Subtotal: 13.25**

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

A coordenação do projeto de pesquisa -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 - foi cumprida com êxito, realizando-se a orientação dos discentes Mariane Daniele Munhoz, Larissa Leite e Leandro Mendonça no desenvolvimento de diversas atividades: padronização de formulações de alimentos com erva-mate, análise química, de bioativos e sensorial dos produtos; elaboração e análise de polifenóis do extrato concentrado de erva-mate e avaliação da sua atividade antibacteriana; processamento dos dados e análise estatística dos resultados; análise e discussão dos resultados; escrita de resumo SEPEI (aprovado).

A coordenação do projeto de pesquisa - Atividades práticas e experimentais como recurso metodológico facilitador do processo de ensino-aprendizagem no Curso Superior de Tecnologia em Alimentos- foi concluída com êxito, permitindo a compra de materiais e insumos para aulas práticas, bem como adequação dos Laboratórios de processamento de alimentos. Relatório Final e relatório financeiro submetidos e aprovados pela Coordenação de Pesquisa do Campus Canoinhas .

Participação nos projetos de pesquisas -A pesquisa como aliada no ensino-aprendizagem da formação do Profissional Técnico em Alimentos Alimentos- e -Trabalhar com as mãos ensina muito- foi executada e concluída com êxito.

Participação no projeto de pesquisa -Desenvolvimento de produtos cárneos incorporados de diferentes fontes de fibras alimentares- participando do desenvolvimento e padronização das formulação e análise química dos produtos.

Além destas atividades, foi realizadas as seguintes atividades não previstas no PSAD (Para a realização dessas atividades foram diminuídas da CH de atividades de ensino como preparo de aulas).

- Escrita de Projeto para submissão Edital 02/2019/Propi - Edital Universal - Caracterização de espécies vegetais nativas do Planalto Norte Catarinense quanto a sua composição química, potencial antioxidante e antimicrobiano (Coordenadora Adjunta). O projeto foi desclassificado por não estar em acordo com a categoria do Programa de Pesquisa. O Projeto será submetido no Edital de Fluxo Contínuo.

### 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
Aguardando Portaria	Coordenação Laboratório de Processamento de Vegetais	1

**Subtotal: 1.00**

#### Resumo das atividades: 4.2 Designação

As atribuições decorrentes da responsabilidade inerente a Coordenação do Laboratório de Processamento de Vegetais (Portaria da Direção-Geral do Câmpus Canoinhas N° 46, de 8 de março de 2019) foi concluída com êxito.

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

As atribuições decorrentes da responsabilidade inerente a Coordenação do Laboratório de Processamento de Carnes (Portaria da Direção-Geral do Câmpus Canoinhas N° 48, de 8 de março de 2019) foram cumpridas com êxito.

### 4.3 Representação

Tipo	Portaria	Representação	CH
Núcleo Docente Estruturante de Curso	Aguardando Portaria	Núcleo Docente Estruturante Curso Superior de Tecnologia em Alimentos	1
Colegiado Acadêmico de Curso	Aguardando Portaria	Colegiado do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos	1

**Subtotal: 2.00**

### Resumo das atividades: 4.3 Representação

Participei de todas as reuniões realizadas pelo Núcleo Estruturante (Portaria da Direção-Geral do Câmpus Canoinhas N° 58, de 8 de março de 2019) e Colegiado (Portaria da Direção-Geral do Câmpus Canoinhas N° 57, de 8 de março de 2019) do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos nas quintas-feira à tarde na sala de reuniões.

### 5. Capacitação (não informado)

### Resumo das atividades: 5. Capacitação

Atividades de capacitação não previstas no PSAD (Para a realização dessas atividades foram diminuídas da CH de atividades de ensino como preparo de aulas).

Curso de Extensão: O BÁSICO SOBRE VINHOS - 2A EDIÇÃO (Carga Horária: 8h) - dia 12/04.

Cursos de Qualificação/FIC (Carga Horária: 40h): Elaboração de Degustação de Vinhos e Espumantes (Matrícula: 201912811145).

### PARECER CONCLUSIVO

Aprovado pela chefia em 12/08/2019 12:07:49

Avaliador: andreia.hoepers

### Informações sobre preenchimento do relatório

Preenchimento inicial	Última alteração
03/01/2019 15:22:47	01/08/2019 15:29:48