

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

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	25.85	4. Gestão e Representação	8.15
2. Atividades de Pesquisa	6	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	Processamento de leites e derivados	Processamento de leites e derivados	Sim	51	55	2.55
Periódica	Não	FIC	PROEJA - Produtor rural familiar	Processamento de produtos de origem animal e vegetal	Sim	20	55	1
Periódica	Não	Técnico	Técnico em alimentos	Tecnologia de Leites e Derivados	Não	40	55	2
Periódica	Não	Graduação	Tecnologia em Alimentos	Tecnologia de Leites e Derivados II	Não	60	55	3

Subtotal: 8.55

Resumo das atividades: 1.1 Aulas
Realizadas como planejado.

1.2 Atividades de organização de ensino	
Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	7.3

Subtotal: 7.30

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 14 as 16h na segunda-feira.	2
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)	Reunião da direção, pedagógica	1
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)	Reunião de área	1

Coordenação, orientação e coorientação de projetos integradores	Coorientação de um grupo de discentes do Curso Técnico em Alimentos no projeto integrador: Carlo Thomaz, Flávia Mohr.	2
Orientação de trabalho de conclusão de curso (técnico, graduação, especialização)	Orientação de um grupo de discentes do Curso de Tecnologia em Alimentos (Gabriela Tamankievies, Mariele Zampieron)	2
Orientação de trabalho de conclusão de curso (técnico, graduação, especialização)	Orientação de um grupo de discentes do Curso de Tecnologia em Alimentos (Sheila Lampert e Vanuza Dall Agnol)	2

**Subtotal: 10.00**

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

Realizadas como planejado.

## 2. Atividades de Pesquisa

Atividade	Título da pesquisa	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH
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	Audrey Verona	Projeto aprovado pela FAPESC no edital 05/2017	4
Elaboração e submissão de projetos para agências de fomento, para editais internos e externos ou em parceria com instituições externas	\\Caracterização de queijo artesanal obtido a partir de leite cru e queijo colonial de leite pasteurizado produzido no extremo-oeste catarinense\\	A definir	Projeto submetido ao edital da FAPESC n 6/2018	2

**Subtotal: 6.00**

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

O projeto '\\Caracterização de queijo artesanal obtido a partir de leite cru e queijo colonial de leite pasteurizado produzido no extremo-oeste catarinense\\' foi aprovado pelo referido edital e está em fase de execução. Para o desenvolvimento das atividades oriento a bolsista, Sheila Lampert.

## 3. Atividades de Extensão (não informado)

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

Ministrei palestra no I SEMINÁRIO REGIONAL SOBRE PRODUÇÃO ARTESANAL DE QUEIJOS E DERIVADOS DE LEITE CRU no município de Seara - SC, o público alvo foi produtores de leite e queijos do referido município.

## 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
A definir	Encargo de responsabilidade pelo Laboratório de Leites e Derivados.	2
A definir	Deslocamento para ministrar aulas em Iporã do Oeste	0.15

**Subtotal: 2.15**

### Resumo das atividades: 4.2 Designação

Portaria N° 65 de 15 de março de 2019 - Encargo de responsabilidade pelo Laboratório de Leites e Derivados.

Deslocamento para ministrar aulas em Iporã do Oeste: houve o deslocamento para o município de Iporã do Oeste - SC, contudo o mesmo não foi registrado por meio de portaria.

### 4.3 Representação

Tipo	Portaria	Representação	CH
Colegiado Acadêmico de Curso	A definir	Representante docente no colegiado do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos	1
Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas	A definir	Elaboração do PPC - Especialização na área de alimentos	1
Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas	A definir	Revisão do PPC do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos	1
Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas	A definir	Preparação dos alunos do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos para o ENADE	1
Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas	A definir	Estudo sobre o tempo de formação do ensino médio/técnico no IFSC - SMO	2

**Subtotal: 6.00**

### Resumo das atividades: 4.3 Representação

Portaria N° 127, de 14 de junho de 2019 - Representante docente no colegiado do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos: ocorreu conforme planejado.

Elaboração do PPC - Especialização na área de alimentos: ficou acordado que este PPC será elaborado em outro momento mais adequado.

Portaria N° 129, de 24 de junho de 2019 - Revisão do PPC do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos: ocorreu conforme planejado.

Preparação dos alunos do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos para o ENADE: não ocorreu conforme planejado pois o CSTA não foi sorteado para participar da prova ENADE.

Portaria da Direção-Geral do Câmpus São Miguel do Oeste N° 50 de 27 de fevereiro de 2019 - Estudo sobre o tempo de formação do ensino médio/técnico no IFSC - SMO: ocorreu conforme planejado

### 5. Capacitação (não informado)

### Resumo das atividades: 5. Capacitação

Particpei do III INCITEC no período de 27 a 28 de junho, o evento foi organizado pela UTFPR de Francisco Beltrão e tratou do tema 'Atualização e inovações em leites e derivados'.

### PARECER CONCLUSIVO

Aprovado pela chefia em 07/08/2019 16:08:59

Avaliador: tahis.bau

### Informações sobre preenchimento do relatório

Preenchimento inicial	Última alteração
05/02/2019 10:28:05	06/08/2019 16:58:14