

Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Relatório 2019-2

Dados Cadastrais	
Campus:	São Miguel do Oeste
Nome:	Keli Cristina Fabiane
Siape:	1866749
Regime de trabalho:	40 horas DE
Efetivo:	Sim
Afastamento:	Licença Capacitação
Tipo de Afastamento:	Afastamento parcial
Área principal de atuação:	BIOQUÍMICA / MICROBIOLOGIA
Titulação:	Doutor

RESUMO - CH TOTAL: 35			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Atividades de Ensino	18	4. Gestão e Representação	7
2. Atividades de Pesquisa	8	5. Atividades de Capacitação	2
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	Agronomia	Bioquímica	Não	60	55	3
Periódica	Não	Graduação	Agronomia	Bioquímica	Não	60	55	3
Periódica	Não	Técnico	Integrado em Alimentos	Química e Bioquímica de Alimentos	Não	40	55	2
Subtotal: 8.00								

Resumo das atividades: 1.1 Aulas	
<p>Foram incluídas 3 disciplinas novas:</p> <p>Biologia I no curso técnico integrado em eletromecânica 30h</p> <p>Biologia I no curso técnico integrado em agropecuária 30 h</p> <p>Biologia I no curso técnico integrado em alimentos 30h</p> <p>Para tal, a disciplina de Química e Bioquímica de alimentos foi redirecionada á outro professor.</p>	

1.2 Atividades de organização de ensino	
Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	6
Subtotal: 6.00	

Resumo das atividades: 1.2 Atividades de organização de ensino	
<p>Houve a geração de mais 6 horas semanais de organização de ensino pelas disciplinas de biologia I nos cursos técnicos integrados. Também houve a redução de 1,5 h pela disciplina redirecionada. Dessa forma, a carga horária de organização para o ensino foi de: 10,5 h.</p>	

1.3 Atividades apoio ao ensino		
Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extraclasse		2
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)		2
Subtotal: 4.00		

Resumo das atividades: 1.3 Atividades de apoio ao ensino

Os atendimentos extra-classe sofreram variações de horários em alguns momentos para melhor atender os estudantes, no entanto as atividades descritas foram realizadas de acordo com o previsto.

Foi incluída duas participações em bancas de Trabalho de conclusão de curso, sendo:

-Características físico-químicas e microbiológicas do queijo artesanal de leite cru produzido em São Miguel do Oeste - SC durante a maturação, estudantes Gabriela Tamankievies e Marcieli Zampieron

-Atividade anti-hipertensiva por inibição da enzima conversora de angiotensina de compostos fenólicos de vinhos do planalto catarinense, estudantes Pâmela Brun e Juliane Penso

2. Atividades de Pesquisa

Atividade	Título da pesquisa	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH
Elaboração e submissão de resumos expandidos, artigos científicos em Anais de eventos e periódicos com ISSN	Ácido salicílico, ácido naftaleno acético e atmosfera modificada na conservação pós colheita de pitanga	Fabício Scalco e Dougnas de Ross	Não há	2
Participação em projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente	Caracterização de queijo artesanal obtido a partir de leite cru e queijo colonial de leite pasteurizado produzido no extremo-oeste catarinense		edital 06/2018	4
Elaboração e submissão de resumos expandidos, artigos científicos em Anais de eventos e periódicos com ISSN	Desenvolvimento de cupcake com farinha de jabuticaba	selecionar	não há	1
Elaboração e submissão de resumos expandidos, artigos científicos em Anais de eventos e periódicos com ISSN	Desenvolvimento e caracterização de Geleia de physalis	selecionar	não há	1

Subtotal: 8.00

Resumo das atividades: 2. Atividades de Pesquisa

Foram elaborados e publicados dois resumos na Semana acadêmica de alimentos, conforme o planejado, apenas substituímos o tema, assim conforme os anais os trabalhos foram:

- Elaboração de sorvete com cultura probiótica
- ELABORAÇÃO DE QUEIJO DOCE

Foi elaborado e submetido um projeto de pesquisa (edital propi dae): Potencial do extrato de própolis de mandaçaia no controle de Monilinia fructicola.

O trabalho Ácido salicílico, ácido naftaleno acético e atmosfera modificada na conservação pós colheita de pitanga, proposto para ser submetido na forma de artigo, não foi realizado, devido a exceder a carga horária.

Também a participação no projeto Caracterização de queijo artesanal obtido a partir de leite cru e queijo colonial de leite pasteurizado produzido no extremo-oeste catarinense, foi com carga horária reduzida, de quatro horas propostas inicialmente para 1 hora semanal.

Dessa forma a carga horária na pesquisa foi reduzida de 8 para 6 horas semanais.

3. Atividades de Extensão (não informado)

Resumo das atividades: 3. Atividades de Extensão

Elaboração e submissão de um projeto de extensão referente a qualidade da água em propriedades rurais produtoras de queijo artesanal.

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
Não há	Coordenação da unidade experimental de plantas medicinais e condimentares	2

Subtotal: 2.00

Resumo das atividades: 4.2 Designação

As atividades referentes Coordenação da unidade experimental de plantas medicinais e condimentares ficaram bastantes suprimidas nesse semestre, devido a outras atividades tendo como carga horaria semana 0,5h;

4.3 Representação

Tipo	Portaria	Representação	CH
Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas	Não há	Comissão da Semana acadêmica de alimentos	3
Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas	129 de 24 de Junho de 2019	Comissão de revisão do PPC de Tecnologia em Alimentos	2

Subtotal: 5.00

Resumo das atividades: 4.3 Representação

Não houve a participação na Comissão da Semana acadêmica de alimentos. As atividades de revisão do PPC de Tecnologia em alimentos foram realizadas de forma reduzida.

5. Capacitação

Título	Portaria	Tema	CH
Disciplina isolada		Métodos em micologia- no mestrado em Biotecnologia UTFPR-Câmpus Dois Vizinhos	2

Subtotal: 2.00

Resumo das atividades: 5. Capacitação

A disciplina foi realizada conforme previsto.

PARECER CONCLUSIVO

Aprovado pela chefia em 21/02/2020 21:13:06

Avaliador: diego.bissigo

Informações sobre preenchimento do relatório

Preenchimento inicial

29/07/2019 08:39:35

Última alteração

29/11/2019 10:15:38