

RSAD - Relatório Semestral de Atividades Docentes: 2014/2

Dados Cadastrais	
Campus:	Xanxerê
Nome:	Graciele De Oliveira Kuhn
Regime de trabalho:	40 horas DE
Efetivo:	Sim - Em estágio probatório
Afastamento:	Não
Área principal de atuação:	AGROINDÚSTRIA
Titulação:	Doutor

RESUMO - CH TOTAL: 40			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Ensino	15.72	4. Administração e Representação	6.42
2. Didático pedagógicas	8.86	5. Complementares	0
3. Pesquisa e Extensão	8	6. Capacitação	1

1. Atividades de ensino

1.1 Aulas				
Curso	Componente Curricular	Duração Aula (Minutos)	Número de aulas no semestre	CH Semanal Calculada
FIC em boas práticas para manipuladores de alimentos	Boas práticas para manipuladores de alimentos	60	4	0.22
Agroindústria	Tecnologia de cereais, raízes e tubérculos	45	80	3.27
Agroindústria	Análise de Alimentos	45	80	3.27
Agroindústria	Tecnologia de produtos de origem vegetal	45	80	3.27
Agroindústria	Higiene de Alimentos	45	40	1.64

Subtotal: 11.67

Resumo das atividades: 1.1 Aulas

As aulas das unidades curriculares foram ministradas utilizando data-show, quadro, textos e artigos científicos, bem como aulas práticas de laboratório como complementação da teoria vista em sala de aula. Todas ministradas com a CH semanal prevista, sem inconformidades. Também ministrei parte do curso FIC em Boas práticas para manipuladores de alimentos, totalizando uma carga horária de 4 horas.

1.2 Aulas de componentes curriculares novas

Curso	Componente Curricular	Duração Aula (Minutos)	Número de aulas no semestre	CH Semanal Calculada
FIC em processamentos de frutas	Processamentos de frutas	60	30	2.05

Subtotal: 2.05

Resumo das atividades: 1.2 Aulas Novas

Durante o semestre ministrei parte do curso FIC em processamento de frutas, totalizando uma carga horária de 30 horas. Para as aulas iniciais fez-se o uso de data-show, quadro e questionários de discussão. Em seguida, o curso teve prosseguimento com aulas práticas no laboratório de Tecnologia de Vegetais, onde foram elaborados produtos apartir de frutas e hortaliças, bem como aprendido técnicas de conservação e controle da qualidade dos alimentos.

1.3 Atividades não incluídas acima - com atendimento de alunos

Tipo	Informações adicionais	CH Semanal
Atendimento extra-classe a discentes		2

Subtotal: 2

Resumo das atividades: 1.3 Atividades não incluídas acima - com atendimento de alunos

No atendimento extra-classe (2 horas semanais) os alunos tem a oportunidade de sanar as dúvidas sobre os conteúdos ministrados durante o semestre. Neste horário foram atendidos os alunos dos diferentes módulos do curso.

2. Atividade didático pedagógicas

Atividade	CH Semanal
Atividade didático pedagógicas	6.86
Reuniões Pedagógicas	2.00

Subtotal: 8.86

Resumo das atividades: 2. Atividade didático pedagógicas

Foram preparadas aulas teóricas, aulas práticas, organização do laboratório, avaliações e correções de prova.
As reuniões pedagógicas semanais foram realizadas para melhor andamento das atividades do campus.

3. Pesquisa e Extensão

3.1 Pesquisa

Aluno(s)	Documento aprovação	Título do Projeto	CH Ssemanal
Gabriela Demarco	Universal IFSC 14/2014	Elaboração e análise sensorial de iogurte tipo grego adicionado de doces de frutas típicos do oeste	4
Eliana Moreira, Jaqueline Marcante e Gabriela Zaccaron	Fortalecimento de Grupos de Pesquisa do IFSC 19/2014	Desenvolvimento de cultura iniciadora de fermentação funcional para uso em embutidos	4

Subtotal: 8

Resumo das atividades: 3.1 Pesquisa

Os projetos de pesquisa foram executados de acordo com seus respectivos cronogramas.

3.2 Extensão (não informado)

Resumo das atividades: 3.2 Extensão

Nada consta.

4. Atividades Administrativas e de Representação

4.1 Administração

Portaria	Função	CD/FG	CH Semanal
xxx	Responsável pelo laboratório de cereais, raízes e tubérculos	Nenhum	3.42

Subtotal: 3.42

Resumo das atividades: 4.1 Administração

De acordo com a portaria de número 47/2014, sou responsável pelo laboratório de cereais, raízes e tubérculos. As atividades foram realizadas conforme planejado. Organização do laboratório, orçamentos e compras de novos materiais.

4.2 Gts e Comissões

Portaria	Nome do GT/Comissão	CH Semanal
xxx	GT para elaboração do PPC do Técnico Integrado em Alimentos	3

Subtotal: 3

Resumo das atividades: 4.2 Gts e Comissões

Participação da comissão para elaboração do PPC do curso técnico de nível médio integrado em alimentos do IF/SC - Câmpus Xanxerê, sendo nomeada pela portaria n.48/2014.

4.3 Representação (não informado)

Resumo das atividades: 4.3 Representação

Nada consta.

5. Atividades Complementares (não informado)

Resumo das atividades: 5. Atividades Complementares

Participei de uma banca avaliadora de Trabalho Integrador, na data de 9 de dezembro de 2014, apresentado por alunas do Módulo IV do curso Técnico em Agroindústria do IFSC campus Xanxerê. Também, participação em duas bancas avaliadoras de Projetos Integradores, na data de 4 de dezembro de 2014, apresentados por alunos do Módulo III do curso Técnico em Agroindústria do IFSC campus Xanxerê.

6. Capacitação

Título	Tema, área ou título da pesquisa	CH Semanal
Curso de aperfeiçoamento ou curso ofertado em intercâmbio	Ambientação de novos servidores	1

Subtotal: 1

Resumo das atividades: 6. Capacitação

Participei do curso de ambientação para novos servidores.

Informações sobre avaliação do relatório

Aprovado pela chefia em 19/03/2015 21:35:29

Avaliador: eliane.michielin

Informações sobre preenchimento do relatório

Preenchimento inicial	Última alteração
24/02/2015 09:17:02	04/03/2015 21:28:11