

## Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Relatório 2022-1

Dados Cadastrais	
<b>Campus:</b>	São Miguel do Oeste
<b>Nome:</b>	Tuany Camila Honaiser
<b>Siape:</b>	1147720
<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>	Mestre

RESUMO - CH TOTAL: 40			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Atividades de Ensino	30	4. Gestão e Representação	6
2. Atividades de Pesquisa	4	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	Técnico	EM Integrado em Alimentos	Conservação de alimentos	Não	40	60	2
Periódica	Não	Técnico	EM Integrado em Alimentos	Química e bioquímica de alimentos	Não	40	60	2
Periódica	Não	Técnico	EM Integrado em Alimentos	Projeto integrador	Não	50	60	2.5
Periódica	Não	Técnico	EM Integrado em Alimentos	Tecnologia de Carnes e Derivados (fator de esforço)	Não	10	60	0.5
Periódica	Não	Graduação	Tecnologia em alimentos	Metodologia da Pesquisa	Não	20	60	1
Periódica	Não	Graduação	Tecnologia em alimentos	Operações Unitárias I	Não	60	60	3

Subtotal: 11.00

Resumo das atividades: 1.1 Aulas
As unidades curriculares foram ministradas conforme planejado.

1.2 Atividades de organização de ensino	
Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	11

Subtotal: 11.00

Resumo das atividades: 1.2 Atividades de organização de ensino
Considerando o retorno do afastamento, todas as UCs foram planejadas do início, o que tornou necessário mais de 11h semanais para um planejamento de acordo.

1.3 Atividades apoio ao ensino		
Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extraclasse	Terças-feiras 15:15-17:15h	2
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)	Datas a definir	2

Coordenação, orientação e coorientação de projetos integradores	Grupo 1: Diego Rafael Mulle, Camilly Vitória Gil da Silva, Eduarda Camille Boff Grupo 2: Amanda Luiza Battistoni, Isabel Cvasin, Isabel Cristina Bourscheid, Patrícia Lazarotto	2
Coorientação de trabalho de conclusão de curso (graduação, especialização, mestrado, doutorado)	TCC Marline Lubin	1
Participação em banca de trabalho de conclusão de curso	a definir	1

**Subtotal: 8.00**

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

Além destes, há a coorientação de um Projeto integrador (Discentes: Ana Luísa Lucas Gamba, Maria Isabel Wirth Marafo, Monique Raiane Herbstrith, Matheus Scherer Bamberg).

Participação em 02 bancas de projeto integrador (Atividade antioxidante de mel de abelhas nativas Jataí e Mandaçaia; Utilização de sal de cura na elaboração de linguiça colonial por produtores artesanais) além das que participei como orientadora.

## 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 ou indexados	Referente o projeto: Feijão-Caupi: Propriedades antioxidantes e ação sinérgica, perfil fenólico e avaliação do potencial inibidor da enzima de conversão da angiotensina I (ECA)	Vanucci Santi e Marcia Redecker	Evento a definir	0.5
Elaboração e submissão de projetos para agências de fomento, para editais internos e externos ou em parceria com instituições externas	Efeito da digestão gastrointestinal in vitro sobre compostos fenólicos e capacidade antioxidante de cereja-da mata.	a definir	Submetido ao edital 02/2022/PROPPI	1.5
Participação em projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente	Feijão-Caupi: Propriedades antioxidantes e ação sinérgica, perfil fenólico e avaliação do potencial inibidor da enzima de conversão da angiotensina I (ECA)	Vanucci Santi e Marcia Redecker	Aprovado no edital 02/2021/PROPPI	2

**Subtotal: 4.00**

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

Efeito da digestão gastrointestinal in vitro sobre compostos fenólicos e capacidade antioxidante de cereja-da mata. O projeto foi aprovado com recurso do câmpus e 01 bolsista CNPQ. Além disso, foi submetido o projeto: Jogos didáticos como ferramentas no ensino técnico e tecnológico em alimentos, ao edital Didático-Pedagógico 22/2022 que foi aprovado.

## 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
18, de 18 de fevereiro de 2022	Membros do Colegiado do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos do Câmpus São Miguel do Oeste.	1
21, de 7 de março de 2022	Comissão Técnica de Análise, Avaliação e Acompanhamento dos processos licitatórios realizados pelo Campus São Miguel do Oeste do IFSC	1
67, de 7 de abril de 2022	Grupo de Trabalho - GT, responsável pelo alinhamento das ações e atividades de divulgação e comunicação da área de Alimentos do IFSC - Câmpus São Miguel do Oeste.	2
A definir	Membro do Núcleo docente estruturante do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos do Câmpus São Miguel do Oeste.	1
A definir	Comissão alteração PPC Curso Superior de Tecnologia em Alimentos do Câmpus São Miguel do Oeste	1

**Subtotal: 6.00**

### Resumo das atividades: 4.2 Designação

Participação ativa em todas as comissões, colegiados e GTs acima indicados. NDE Portaria N° 88, de 26 de abril de 2022; PPC Portaria N° 138, de 21 de junho de 2022.

## 4.3 Representação (não informado)

### Resumo das atividades: 4.3 Representação

Nada consta.

## 5. Capacitação (não informado)

### Resumo das atividades: 5. Capacitação

Nada consta.

## PARECER CONCLUSIVO

Aprovado pela chefia em 07/09/2022 20:19:41

Avaliador: diego.bissigo

## Informações sobre preenchimento do relatório

Preenchimento inicial	Última alteração
22/06/2022 14:19:39	15/07/2022 12:03:38