

Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Relatório 2023-2

Dados Cadastrais	
Campus:	Urupema
Nome:	Cristiane Aparecida Rota
Siape:	3286213
Regime de trabalho:	40 horas
Efetivo:	Não (Substituto/Temporário)
Afastamento:	Não
Área principal de atuação:	GASTRONOMIA
Titulação:	Especialista

RESUMO - CH TOTAL: 40			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Atividades de Ensino	35	3. Atividades de Extensão	2
1.4 Projetos de Ensino	0	4. Gestão e Representação	3
2. Atividades de Pesquisa	0	5. Atividades de Capacitação	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	Técnico em Administração	Gestão de Turismo e Meio Ambiente	Não	60	60	3
Periódica	Não	Graduação	Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia	Atividade de Extensão II	Não	20	60	1
Periódica	Não	Graduação	Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia	Atividade de Extensão VI	Não	30	60	1.5
Periódica	Não	Graduação	Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia	Análise Sensorial III	Não	40	60	2
Periódica	Não	Graduação	Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia	Vinificações	Não	80	60	4
Periódica	Não	Graduação	Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia	Operações pós-fermentativas	Não	80	60	4

Subtotal: 15.50

Resumo das atividades: 1.1 Aulas

As aulas do semestre foram desenvolvidas conforme o cronograma e todo o conteúdo programado, de acordo com o PPC, foi executado.

As atividades práticas seguiram o cronograma, sendo toda a carga horária cumprida, conforme PPC:

Análise Sensorial III: Foram realizadas as aulas práticas e teóricas, como vislumbrado pelo PPC: aulas práticas de diferentes estilos de elaboração de vinhos tinto, branco, rosé, espumantes - diferentes métodos de elaboração, classificação de açúcar residual, maturação e envelhecimento sur lie (sobre borras), análise sensorial de vinhos italianos - Amarone, Ripasso, Barolo. Análise sensorial de derivados da uva e do vinho alcoólicos e não-alcoólicos. Aula sobre vinhos brasileiros. Aulas de teste de aromas e gostos básicos e aula sobre defeitos dos vinhos. Avaliações práticas de acordo com o conteúdo do cronograma estabelecido.

Vinificações: foram trabalhadas e executadas as atividades propostas pela ementa, sendo que todo o conteúdo sobre elaboração de vinhos tinto, branco, rosé e métodos de elaboração de espumantes. Além de método de elaboração de vinho laranja e as práticas de pé-de-cuba (preparo e hidratação das leveduras), prática de vinificação em branco - desengace, esmagamento, diferentes prensagens (mosto flor, prensa leve e prensa forte), trasfega e estabilização e clarificação.

Atividade de Extensão II: As atividades foram realizadas de acordo com o projeto proposto - "O Dia de Campo. Elaboração, planejamento e execução de atividades relacionadas ao Dia de Campo, envolvendo alunos, produtores, comunidade, instituições de ensino e pesquisa, como Epagri, Secretaria de Agricultura, Secretaria de Turismo, Prefeitura. Visitas técnicas na propriedade, local do Dia de Campo - Pousada Recanto do Vinho (Rio Rufino). Organização das estações e treinamento das apresentações. Convites ao público-alvo. Desenvolvimento do material gráfico e de divulgação. Organização do Dia de Campo in loco e desenvolvimento da atividade com o engajamento dos alunos e presença dos convidados e instituições interessadas.

Atividade de Extensão VI: As atividades foram realizadas de acordo com o projeto proposto - Rota Enoturística de Santa Catarina. Elaboração, planejamento e execução de atividades relacionadas: Desenvolvimento da Rota, por meio do levantamento de dados das vinícolas, produtores, lojas e demais empresas envolvidas com o enoturismo das regiões de Santa Catarina. Após levantamento das empresas vitivinícolas, foi desenvolvido o mapa e foram realizadas visitas a algumas Secretarias de Turismo e a AMURES. A Rota Enoturística foi lançada no dia 20 de novembro no Evento "Festival

Gastronômico Raízes, em Lages. A ação dos alunos foi determinante para o sucesso do projeto, o qual envolveu vários atores do trade enoturístico. Além do mapa da Rota, foi desenvolvido pelos alunos um Blog com as informações sobre as vinícolas e demais empresas do segmento, acessível por QR.Code.

Operações pós-fermentativas: As atividades realizadas, práticas e teóricas foram contempladas de acordo com o PPC do curso, buscando trazer as etapas do processo de elaboração de vinhos, como: estabilização, clarificação, decantação, centrifugação, flotação, pasteurização, etc. Uso de aditivos e coadjuvantes nas etapas pós-fermentativas, tipos e usos de clarificantes, testes de diferentes clarificantes, formação de casses e testes de diferentes casses, inovações da indústria enológica, uso de diferentes vedantes, processos de oxidorredução, filtração, uso de gases inertes, tanoaria e o uso dos diferentes tipos de carvalho, envase, degola de espumantes. Foi possível desenvolver tanto as atividades teóricas quanto às práticas esperadas para a disciplina.

Gestão em Turismo e Meio Ambiente: Foram realizadas as aulas de forma dinâmica e com diferentes ferramentas para alcançar o maior desempenho dos alunos. Apresentações de seminários, leitura de artigos, debate entre grupos sobre os assuntos pertinentes ao conteúdo, pergunta e resposta por sorteio, avaliações orais, visitas técnicas.

Viticultura de Altitude - foram trabalhadas e executadas as atividades propostas pela ementa, buscando abordar aspectos relevantes sobre a viticultura de altitude na Serra Catarinense, tais como características climáticas, solo, variedades adaptadas, ciclo fenológico da videira em altitudes elevadas, pesquisas realizadas e resultados alcançados pela Estação da EPAGRI de São Joaquim. Além disso, foram estudadas regiões de altitude elevada em outras áreas do mundo, como Bolívia, China, Argentina. Foram realizadas visitas técnicas na EPAGRI de São Joaquim, com o guiamento do enólogo J. Felippeto, visitando vinhedos e fazendo análise sensorial de alguns vinhos elaborados na estação.

1.2 Atividades de organização de ensino

Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	15.5

Subtotal: 15.50

Resumo das atividades: 1.2 Atividades de organização de ensino

A organização de Ensino ocorreu dentro do planejado.

Aula de Reposição em substituição aos feriados em sábados letivos e horários alternativos acordados com os alunos.

Foram realizadas visitas técnicas na UC: Viticultura de Altitude.

Eventos e atividades práticas de acordo com a necessidade de cada UC, conforme PPC e Plano de Ensino

Foram ajustados os horários de aula das UC's Análise Sensorial III, realizada às terças-feiras para adequação da disciplina de Operações pós-fermentativas que passou a ser às quartas-feiras durante o período das 13h30 às 17h30 (troca com ANS III).

1.3 Atividades apoio ao ensino

Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extraclasse	Alunos matriculados no curso CST de Viticultura e Enologia	2
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)	Reuniões referente aos cursos CST Viticultura e Enologia e Administração	2

Subtotal: 4.00

Resumo das atividades: 1.3 Atividades de apoio ao ensino

As reuniões ocorreram dentro do cronograma estabelecido.

Os atendimentos extraclasse foram no formato presencial em data e horário agendados e acordados com os alunos. De acordo com as necessidades e dificuldades apresentadas pelos alunos.

1.4 Projetos de Ensino (não informado)

Resumo das atividades: 1.4 Projeto de Ensino

Nada consta.

2. Atividades de Pesquisa (não informado)

Resumo das atividades: 2. Atividades de Pesquisa

Nada consta.

3. Atividades de Extensão

Atividade	Título da extensão	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH
Participação em programas e projetos internos ou externos aprovados na Instituição de acordo com a resolução específica vigente	Rota Enoturística Catarinense - Projeto de Extensão	Angelo Rorato de Araújo Bruno de Almeida Cruz Diogo da Cruz Fernanda Cristina Moser João Carlos Maiolo Filho José Carlos Correa Neves Leonam Macedo da Torre Sâmia Haddock Lobo	PJ3042023	1

Elaboração e submissão de projetos e programas para editais internos e externos ou em parceria com instituições externas - por projeto	Rota Enoturística Catarinense	Angelo Rorato de Araújo Bruno de Almeida Cruz Diogo da Cruz Fernanda Cristina Moser João Carlos Maiolo Filho José Carlos Correa Neves Leonam Macedo da Torre Sâmia Haddock Lobo	Projeto cadastrado e aprovado pelo edital PROEX 13/2023 - Fomento às atividades de extensão do IFSC Câmpus Urupema, sob o código PJ304-2023	1
--	-------------------------------	--	---	---

Subtotal: 2.00

Resumo das atividades: 3. Atividades de Extensão

As atividades relacionadas aos projetos de extensão foram desempenhadas com o envolvimento de todos os alunos, tendo bom desempenho e alcançando os objetivos traçados.

4. Atividades de Gestão e Representação

4.1 Gestão (não informado)

Resumo das atividades: 4.1 Gestão

Nada consta.

4.2 Designação (não informado)

Resumo das atividades: 4.2 Designação

Nada consta.

4.3 Representação

Tipo	Portaria	Representação	CH
Colegiado Acadêmico de Curso	Portaria da Direção Geral do Câmpus Urupema nº 32 de 18 de março de 2022	Colegiado CSTVE	1
Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas	Portaria da Direção Geral do Câmpus Urupema nº 22 de 01 de março de 2023	GT para o estudo de readequação dos espaços físicos do Câmpus	1
Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas	Portaria da Direção Geral do Câmpus Urupema nº 115 de 12 de agosto de 2022	GT para a Semana Nacional de Ciência e Tecnologia do Câmpus Urupema	1

Subtotal: 3.00

Resumo das atividades: 4.3 Representação

As reuniões dos grupos de trabalhos ocorreram dentro do estabelecido no cronograma, de forma híbrida, de acordo com as condições estabelecidas pela flexibilização, alcançando os objetivos estabelecidos por cada grupo de trabalho.

5. Capacitação (não informado)

Resumo das atividades: 5. Capacitação

Nada consta.

PARECER CONCLUSIVO

Aprovado pela chefia em 15/03/2024 12:02:07

Avaliador: carolina.panceri - Aprovado. Atividades docentes atendem as normativas vigentes e flexibilizações autorizadas (Res. CONSUP 23/2014; CONSUP 26/2019; CEPE 100/2019; e CEPE 110/2022).

Informações sobre preenchimento do relatório

Preenchimento inicial	Última alteração
19/10/2023 18:03:05	04/03/2024 10:46:58