

Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Relatório 2018/1

| Dados Cadastrais | |
|-----------------------------------|-----------------------------|
| Campus: | Canoinhas |
| Nome: | Juliana Nunes De Almeida |
| Siape: | 1994612 |
| Regime de trabalho: | 40 horas DE |
| Efetivo: | Sim - Em estágio probatório |
| Afastamento: | Não |
| Área principal de atuação: | ALIMENTOS |
| Titulação: | Doutor |

| RESUMO - CH TOTAL: 40 | | | |
|---------------------------|----|------------------------------|----|
| Atividade | CH | Atividade | CH |
| 1. Atividades de Ensino | 30 | 4. Gestão e Representação | 8 |
| 2. Atividades de Pesquisa | 1 | 5. Atividades de Capacitação | 0 |
| 3. Atividades de Extensão | 1 | | |

| 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 | Curso Técnico de Alimentos Integrado ao Ensino Médio | Processamento de Cereais e Panificação - Turma 1 e 2 | Sim | 20 | 55 | 1 |
| Periódica | Não | Técnico | Curso Técnico de Alimentos Integrado ao Ensino Médio | Processamento de Cereais e Panificação - Turma 1 | Sim | 40 | 55 | 2 |
| Periódica | Não | Técnico | Curso Técnico de Alimentos Integrado ao Ensino Médio | Processamento de Cereais e Panificação - Turma 2 | Sim | 40 | 55 | 2 |
| Periódica | Não | Técnico | Curso Técnico de Alimentos Integrado ao Ensino Médio | Projeto Integrador | Sim | 40 | 55 | 2 |
| Periódica | Não | Graduação | Curso Superior de Tecnologia em Alimentos | Processamento de Leites e Derivados - Turma 1 e 2 | Sim | 40 | 55 | 2 |
| Periódica | Não | Graduação | Curso Superior de Tecnologia em Alimentos | Processamento de Leites e Derivados - Turma 1 | Sim | 40 | 55 | 2 |
| Periódica | Não | Graduação | Curso Superior de Tecnologia em Alimentos | Processamento de Leites e Derivados - Turma 2 | Sim | 40 | 55 | 2 |
| Periódica | Não | FIC | Produção de Salgados e Pizza | Habilidades Básicas em Panificação e Salgadaria | Sim | 36 | 55 | 1.8 |
| Periódica | Não | FIC | Produção de Salgados e Pizza | Higiene e Manipulação de Alimentos | Sim | 15 | 55 | 0.75 |

Subtotal: 15.55

Resumo das atividades: 1.1 Aulas

As unidades curriculares ocorreram como planejado. A UC de Processamento de Cereais e Panificação finalizou com algumas horas a mais devido a ausência de docente no início do semestre, e dessa forma, foram utilizadas as horas para essa UC.

1.2 Atividades de organização de ensino

| Atividade | CH |
|-------------------------------------|------|
| Atividades de organização de ensino | 9.45 |

Subtotal: 9.45

Resumo das atividades: 1.2 Atividades de organização de ensino

As atividades ocorreram como planejado.

1.3 Atividades apoio ao ensino

| Tipo | Estudantes envolvidos | CH |
|--|-----------------------|----|
| Atendimento extra-classe a discentes | | 2 |
| Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento) | | 2 |
| Supervisão e orientação direta de estágio | | 1 |

Subtotal: 5.00

Resumo das atividades: 1.3 Atividades de apoio ao ensino

- O tempo para supervisão de estágio superou a carga horária prevista devido ao número de orientados (05), desses 05 discentes, duas alunas defenderam seu estágio esse semestre: Andréia Gapski e Maiara Soares Fragoso. As alunas Micaela Ferreira e Aline de Lima defenderão em 2018/2. No mês de abril iniciou a orientação de estágio da aluna do EMI Alimentos Daiana Bianek Kieski, a qual está realizando seu estágio nos laboratórios de alimentos do campus, com previsão de término para dezembro/2018.

- Entre as atividades de apoio ao ensino participei de duas bancas de defesa de estágio, dos alunos Frederico e Juliane Merelles.

- Também foi realizada banca de Reconhecimento de Saberes da aluna Juliane Merelles para a UC de Tecnologia de Leites e Derivados.

2. Atividades de Pesquisa

| Atividade | Título da pesquisa | Aluno(s) | Doc. aprovação | CH |
|--|---|--|------------------------|----|
| Elaboração e submissão de projetos para agências de fomento, para editais internos e externos ou em parceria com instituições externas | Projetos Edital Universal-PROPEI e PIBIC/EM | Alunos do Curso Superior e Integrado de Alimentos. | Em fase de elaboração. | 1 |

Subtotal: 1.00

Resumo das atividades: 2. Atividades de Pesquisa

- O projeto intitulado "Composição química e propriedades antioxidantes da erva-mate produzida no município de Canoinhas e sua utilização como fonte natural de compostos bioativos no desenvolvimento de produtos alimentícios" foi escrito, submetido e APROVADO com recurso e mais 02 bolsas pelo Edital Universal - Edital nº 02/2018/PROPI – Programa Institucional de Apoio a Projetos de Pesquisa Científica, de Desenvolvimento Tecnológico e de Inovação, sob coordenação da Professora Fernanda T. Macagnan, com a colaboração das Profª Juliana Nunes de Almeida, Juliana Aparecida da Silva e Priscila Nehring.

- O projeto intitulado "Aspectos da criação de bovinos leiteiros do Planalto Norte Catarinense sobre o teor de gordura do leite", foi escrito, submetido e APROVADO com recurso pelo Edital Universal - Edital nº 02/2018/PROPI – Programa Institucional de Apoio a Projetos de Pesquisa Científica, de Desenvolvimento Tecnológico e de Inovação, sob coordenação do Professor Rangel Fernandes Pacheco.

- O projeto intitulado "Produção de Bebida Energética com sabor de erva-mate", foi APROVADO com recurso e bolsas pelo EDITAL – Nº 17/2018/PROPI/DAE, sob coordenação da Profª Karine Marcondes da Cunha e colaboração dos Docentes da UC Projeto Integrador. O projeto surgiu na UC de Projeto Integrador, e envolverá os alunos do EMI Alimentos.

- O projeto intitulado "Conservação do Queijo Tipo Kochkäse através da aplicação de Óleos Essenciais de pimenta Rosa", foi APROVADO com recurso e bolsas pelo EDITAL – Nº 17/2018/PROPI/DAE, sob coordenação da Profª Marli da Silva Santos e colaboração dos Docentes da UC Projeto Integrador. O projeto surgiu na UC de Projeto Integrador, e envolverá os alunos do EMI Alimentos.

3. Atividades de Extensão

| Atividade | Título da extensão | Aluno(s) | Doc. aprovação | CH |
|--|-----------------------|--|------------------------|----|
| Elaboração e submissão de projetos e programas para editais internos e externos ou em parceria com instituições externas | Edital APROEX 5 meses | Alunos do Curso Superior e Integrado de Alimentos. | Em fase de elaboração. | 1 |

Subtotal: 1.00

Resumo das atividades: 3. Atividades de Extensão

- O Projeto de Extensão intitulado "A Tecnologia de Alimentos atuando na transformação social", foi escrito, submetido e APROVADO pelo Edital 2018 - PROEX 04 - APROEX 01_5 meses. O projeto está em execução desde o dia 02/05 e conta com a colaboração dos Docentes do Eixo de Alimentos e 02 bolsistas e 01 aluno voluntário. O Projeto é realizado em parceria com o CRAS-Canoinhas, onde são atendidas mulheres em situação de vulnerabilidade social com oficinas de alimentos, sob minha coordenação.

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 |
|---|---|----|
| Portaria da Direção-Geral do Câmpus Canoinhas Nº 23, de 26 de fevereiro de 2018 | Comissão de verificação da adequação do Câmpus Canoinhas ao Instrumento de Avaliação de Cursos de Graduação do MEC através da aplicação de check- list. A qual ficará responsável pela aplicação de check- list estabelecido pela Diretoria de Avaliação da Educação Superior, será destinada 2 horas de sua carga horária semanal pelo período de 01/03/2018 a 01/12/2018. | 2 |

| | | |
|---|--|---|
| Portaria da Direção-Geral do Câmpus Canoinhas N° 12, de 21 de fevereiro de 2018 | Comissão de REVISÃO DO PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO TÉCNICO EM ALIMENTOS INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO. | 1 |
| Portaria da Direção-Geral do Câmpus Canoinhas N° 26, de 7 de Março de 2018. | Coordenação Laboratório de Laticínios e Panificação. | 1 |
| Portaria da Direção-Geral do Câmpus Canoinhas N° 30, de 7 de Março de 2018. | Coordenação Laboratório de Análise Sensorial. | 1 |
| Portaria da Direção-Geral do Câmpus Canoinhas N° 32, de 7 de Março de 2018. | Organização do 4º Workshop em Alimentos. | 1 |

Subtotal: 6.00

Resumo das atividades: 4.2 Designação

- Referente a Portaria da Direção-Geral do Câmpus Canoinhas N° 12, de 21 de fevereiro de 2018, fui convocada apenas uma vez pela Coordenação do Curso Técnico em Alimentos, para a revisão do Projeto Pedagógico do Curso Técnico Integrado em Alimentos. Essa carga horária semanal foi utilizada para a realização de outras atividades docentes, como orientações e organização dos laboratórios.

- Participei de todas reuniões realizadas para discussão das Portarias citadas acima: MEC e Workshop. Com revisão do PPC e organização do workshop para outubro/2018.

- Toda semana foi realizada atividades para organização e adequação dos laboratórios citados nas Portarias acima, os quais estão passando por readaptações para melhor desenvolvimento do trabalho.

4.3 Representação

| Tipo | Portaria | Representação | CH |
|--------------------------------------|---|--|----|
| Colegiado Acadêmico de Curso | Aguardando Portaria | Colegiado do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos | 1 |
| Núcleo Docente Estruturante de Curso | Portaria nº 64 - Memorando Eletrônico nº N° 14/2018 | Núcleo Docente Estruturante de Curso Superior de Tecnologia em Alimentos | 1 |

Subtotal: 2.00

Resumo das atividades: 4.3 Representação

As reuniões do NDE e Colegiado ocorreram toda semana às terças-feiras.

5. Capacitação (não informado)

Resumo das atividades: 5. Capacitação

Foram realizadas atividades de Capacitação nesse semestre que não estavam previstas no PSAD, conforme abaixo:

- Capacitação Portal do Docente no SIGAA - Turma 1-2018 - 20 horas/aula.

- Formação Continuada de Docentes ingressantes na Rede Federal Educação Profissional e Tecnológica - 80 horas/aula.

Informações sobre avaliação do planejamento

Aprovado pela chefia em 02/08/2018 10:33:32

Avaliador: andreia.hoepers

| Informações sobre preenchimento do plano | |
|--|--|
|--|--|

| | |
|------------------------------|-------------------------|
| Preenchimento inicial | Última alteração |
|------------------------------|-------------------------|

| | |
|---------------------|---------------------|
| 21/02/2018 15:33:25 | 10/07/2018 15:34:05 |
|---------------------|---------------------|