

## Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Relatório 2018/2

Dados Cadastrais	
<b>Campus:</b>	Canoinhas
<b>Nome:</b>	Karine Marcondes Da Cunha
<b>Siape:</b>	1192012
<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	4
2. Atividades de Pesquisa	2	5. Atividades de Capacitação	2
3. Atividades de Extensão	2		

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	Superior Tecnólogo Alimentos	Tecnologia de óleos e gorduras	Sim	60	55	3
Periódica	Não	Graduação	Superior Tecnólogo Alimentos	Análises e Alimentos	Sim	80	55	4
Periódica	Não	Técnico	Técnico Integrado ao Ensino Médio em alimentos	Química experimental Turma A/B	Sim	20	55	1
Periódica	Não	Técnico	Técnico Integrado ao Ensino Médio em alimentos	Química experimental Turma A	Sim	20	55	1
Periódica	Não	Técnico	Técnico Integrado ao Ensino Médio em alimentos	Química experimental Turma B	Sim	20	55	1
Periódica	Não	Técnico	Técnico Integrado ao Ensino Médio em alimentos	Tratamento de resíduos Turma A/B	Sim	20	55	1
Periódica	Não	Técnico	Técnico Integrado ao Ensino Médio em alimentos	Tratamento de resíduos Turma A	Sim	20	55	1
Periódica	Não	Técnico	Técnico Integrado ao Ensino Médio em alimentos	Tratamento de resíduos Turma b	Sim	20	55	1

Subtotal: 13.00

**Resumo das atividades: 1.1 Aulas**

A unidade curricular de Tecnologia de óleos e gorduras ministrada para o curso Superior Tecnólogo em Alimentos foi ministrada inicialmente com as definições de óleos e gorduras, as estruturas moleculares estruturantes dos óleos e gorduras, as propriedades dos óleos e gorduras, os alimentos fontes de óleos e gorduras, qualidade, com atividades práticas, a oxidação, a hidrogenação, fracionamento, cristalização e finalmente o processamento para a produção de óleos vegetais.

A unidade curricular foi desenvolvida com atividades práticas e demonstrativas, necessárias para o entendimento dos temas desenvolvidos, também contou com atividade de pesquisa e produção acadêmica de desenvolvimento de artigo científico utilizando as práticas desenvolvidas em sala, aulas expositivas e atividades avaliativas.

A unidade curricular de Análise de Alimentos ministrada para o curso Superior Tecnólogo em Alimentos foi ministrada com atividades práticas e desenvolvimento de relatórios, além de aulas dialogada expositiva, foram desenvolvidos atividades avaliativas escritas em sala, e posteriormente a correção foi proposto aos alunos momento de recuperação da atividade.

A unidade curricular contou com todo o processo de análise de alimentos, inicialmente com a amostragem, com o rigor científico nas análises, depois análises essenciais aos alimentos como umidade, cinzas, carboidratos, fibras, lipídeos, proteínas, e finalizou com as análises cromatográficas e de espectroscopia.

A unidade curricular de química experimental ministrada para o curso Técnico em Alimentos integrado ao ensino médio foi desenvolvida com o objetivo de iniciar os alunos nas práticas laboratoriais. Com o conhecimento de comportamento e cuidados ao desenvolver práticas em laboratório, reconhecimento de de vidrarias e equipamentos, gravimetria e posterior desenvolvimento de práticas laboratoriais para aprimorar os conhecimentos discutidos em sala.

A unidade curricular contou com atividades lúdicas de apresentação de encenação, sala de aula invertida, para desenvolvimento da fala em público e também com aulas expositivas e dialogadas.

A unidade curricular de tratamento de resíduos ministrada para o curso Técnico em Alimentos integrado ao ensino médio foi desenvolvida de forma a aprimorar os conhecimentos sobre meio ambiente, gerar consciência ambiental e a necessidade de atitudes sustentáveis, tanto de forma pessoal, como de forma empresarial. Foram desenvolvidos atividades na forma de sala de aula invertida, visitas técnicas, atividades escritas, atividades práticas, e aulas dialogadas expositivas.

Ao final do semestre também ministrei aulas na unidade curricular de Química Orgânica para o curso Superior Tecnólogo em Alimentos, em substituição a professora afastada por motivos médicos, nessa unidade curricular desenvolvi os temas de funções nitrogenadas e isomerias, além de atividades práticas laboratoriais para melhor compreensão das aulas teóricas.

## 1.2 Atividades de organização de ensino

Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	13

**Subtotal: 13.00**

### Resumo das atividades: 1.2 Atividades de organização de ensino

Durante todo o semestre foram desenvolvidas a preparação de aulas, a produção e correção e atividades avaliativas, além de organização de práticas laboratoriais.

Durante o período de organização de ensino também desenvolvi estudos referentes as unidades curriculares ministradas.

## 1.3 Atividades apoio ao ensino

Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extra-classe a discentes		2
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)		2

**Subtotal: 4.00**

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

Durante o semestre 2/2018 foram organizadas reuniões semanais para tratar de assuntos relacionados ao curso superior Tecnólogo em Alimentos, reuniões de pais e professores, além de conselho de classe .

Para atendimento de dúvidas relacionadas a aprendizagem foi disponibilizado aos alunos duas horas referente a atendimento, sendo quarta-feira das 17:30 h as 18:30 h e quinta-feira das 13:00 h as 14:00 h.

## 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	PRODUÇÃO DE BEBIDA ENERGÉTICA COM SABOR DE ERVA MATE	ALEX LINSMEIER AMABLY JURKIR CELINE EICHNIGER LARISSA CORRÊA FUCK	Edital nº 17/2018/PROPPI/DA E	2

**Subtotal: 2.00**

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

Durante o segundo semestre de 2018 foram desenvolvidas atividades de pesquisa no projeto de pesquisa aprovado no edital nº 17/2018/PROPPI/DAE, contando com quatro bolsistas três aluno no curso médio integrado ao técnico em alimento e um do curso superior em alimentos, o projeto teve título de PRODUÇÃO DE BEBIDA ENERGÉTICA COM SABOR DE ERVA MATE, onde foi desenvolvida um produto com os arranjos produtivos locais a erva-mate.

Ainda na parte de pesquisa publiquei o artigo TREATMENT OF SMUGGLED CIGARETTE TOBACCO AND FOOD SOLID WASTE IN A 2000 L FACULTATIVE REACTOR na revista Detritus Journal.

Ainda no semestre descrito foi aprovado com recurso pelo EDITAL Nº 23/2018/PROPPI/DAE o projeto APRIMORAMENTO DO TRATAMENTO DE RESÍDUOS SÓLIDOS ORGÂNICOS POR COMPOSTAGEM EM REATOR FACULTATIVO.

## 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	Aplicação de compostagem em reatores em comunidades que utilizam agricultura familiar orgânica	a definir	2018_PROEX 18 - APROEX 02_2 meses	2

**Subtotal: 2.00**

### Resumo das atividades: 3. Atividades de Extensão

Também foi desenvolvido projeto de extensão aprovado no edital 2018\_PROEX 18 - APROEX 02\_2 meses com o título de APLICAÇÃO DE COMPOSTAGEM EM REATORES EM COMUNIDADES QUE UTILIZAM AGRICULTURA FAMILIAR ORGÂNICA com um aluno bolsista do curso Técnico em Alimentos integrado ao ensino médio, o projeto teve por objetivo a produção de compostagem em reator para produtores orgânicos da região de Canoinhas.

## 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 136, de 8 de agosto de 2018	Coordenação laboratório de análise de alimentos	2

**Subtotal: 2.00**

### Resumo das atividades: 4.2 Designação

Durante o semestre fui designada pela Portaria da Direção-Geral do Câmpus Canoinhas N° 136, de 8 de agosto de 2018 para coordenação do laboratório e análise de alimentos, ficando responsável pela organização, reestruturação, patrimônio e compra de insumos

### 4.3 Representação

Tipo	Portaria	Representação	CH
Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas	aguardando emissão - reestruturação do PPC técnico em Alimentos integrado ao ensino médio	membro	0.5
Núcleo Docente Estruturante de Curso	Portaria da Direção-Geral do Câmpus Canoinhas N° 133, de 8 de agosto de 2018	membro	1
Colegiados dos Campi	Portaria da Direção-Geral do Câmpus Canoinhas N° 134, de 8 de agosto de 2018	membro	0.5

**Subtotal: 2.00**

### Resumo das atividades: 4.3 Representação

Durante o semestre atuei como membro do Colegiado do Curso superior Tecnólogo em Alimentos, com reuniões regulares semanais. Atuei também no NDE do Curso superior Tecnólogo em Alimentos, discutindo temas como a reestruturação do curso e outras especificidades. Atuei na portaria N° 172, de 17 de setembro de 2018, como membro da Comissão de revisão do projeto pedagógico de curso técnico em Alimentos integrado ao ensino médio. Também atuei pela portaria Portaria da Direção-Geral do Câmpus Canoinhas N° 186, de 5 de outubro de 2018 como fiscais do Contrato 04/2018 - SERVIÇOS DE CANTINA para o Câmpus CANOINHAS do IFSC, oriundo do Processo 23292.024476/2018-49, CC 04/2018. Ainda atuei

### 5. Capacitação

Título	Portaria	Tema	CH
Curso de formação na modalidade presencial ou a distância	Aguardando publicação da portaria	Produção de Uva e Vinhos	2

**Subtotal: 2.00**

### Resumo das atividades: 5. Capacitação

Durante o semestre participei como discente no curso FIC uvas e vinhos ministrado pelo IFSC no campus de Canoinhas, o curso teve temas desenvolvidos como produção de uvas, processamento de uvas, produção de vinhos, serviço em vinhos, visita técnica a vinícola. O curso demonstrou importante qualificação como docente na área e alimentos e a uva um produto em crescente expansão em produção no planalto norte catarinense.

### PARECER CONCLUSIVO

Aprovado pela chefia em 20/02/2019 15:25:57

Avaliador: andreia.hoepers

**Informações sobre preenchimento do relatório**

**Preenchimento inicial**

25/07/2018 17:09:50

**Última alteração**

14/12/2018 21:29:22