

Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Relatório 2019-2

Dados Cadastrais	
Campus:	São Miguel do Oeste
Nome:	Patricia Fernanda Schons
Siape:	1845497
Regime de trabalho:	40 horas DE
Efetivo:	Sim
Afastamento:	Não
Área principal de atuação:	ALIMENTOS
Titulação:	Doutor

RESUMO - CH TOTAL: 40			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Atividades de Ensino	29	4. Gestão e Representação	5
2. Atividades de Pesquisa	6	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	Técnico em Alimentos Integrado	Tecnologia de leites e derivados	Não	40	55	2
Periódica	Não	Graduação	Tecnologia em Alimentos	Tecnologia de Leites e Derivados I	Não	60	55	3
Periódica	Não	Graduação	Tecnologia em Alimentos	Trabalho de conclusão de curso II	Não	40	55	2
Periódica	Não	Técnico	Técnico em Alimentos Integrado	Projeto Integrador	Não	40	55	2
Periódica	Não	FIC	Curso de extensão	Curso Qualidade de leite	Sim	20	55	1

Subtotal: 10.00

Resumo das atividades: 1.1 Aulas	
Realizadas como planejado.	

1.2 Atividades de organização de ensino	
Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	7.75

Subtotal: 7.75

Resumo das atividades: 1.2 Atividades de organização de ensino	
Realizadas como planejado.	

1.3 Atividades apoio ao ensino		
Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extraclasse	O atendimento extra-classe será ofertado semanalmente no horário das 13:15 as 15:15h na terça-feira.	2
Orientação de trabalho de conclusão de curso (técnico, graduação, especialização, mestrado, doutorado)	Orientação de dois grupos de discentes do Curso de Tecnologia em Alimentos (grupo 1: Sheila, Vanuza; grupo 2: Gabriela e Marcieli)	4

Coordenação, orientação e coorientação de projetos integradores	Co-orientação de um grupo de discentes do Curso Técnico em Alimentos constituído pelos seguintes discentes: Carlos Thomas, Flavia Mohr, Eduarda Bertagnolli, Joice Barp, Reidiner Reina	2
Participação em banca de trabalho de conclusão de curso	Participação em banca de defesa de Projeto Integrador no curso Técnico em Alimentos e de Trabalho de Conclusão de Curso no CSTA	0.25
Coorientação de trabalho de conclusão de curso (técnico, graduação, especialização, mestrado, doutorado)	Coorientação de TCC da estudante Aline Balbinot	1
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)	Reuniões organizadas pelo núcleo pedagógico e coordenações	2

Subtotal: 11.25

Resumo das atividades: 1.3 Atividades de apoio ao ensino

Particpei como banca dos projetos listados a seguir:

1. Verificação da adequação das boas práticas de manipulação de alimentos em escolas de SMO;
2. Substituição de gordura por farinha de maracujá em produto cárneo emulsionado;
3. Perfil físico-químico de queijos coloniais artesanais de SMO-SC;
4. Características físico-químicas e microbiológicas do queijo artesanal de leite cru produzido em São Miguel do Oeste - SC durante a maturação;
5. Aceitação sensorial e parâmetros físico-químicos de queijo colonial com teor reduzido de sódio;
6. Caracterização de queijo colonial obtido a partir de leite cru e pasteurizado produzidos no município de São Miguel do Oeste - SC.

Particpei ainda como banca de defesa de estágio, nos seguintes temas:

1. Levantamento das adequações necessárias para o registro de leite pasteurizado integral em um laticínio do Extremo Oeste Catarinense;
2. Análises físico-químicas para controle de qualidade do leite UHT no laticínio Piracanjuba - Maravilha/SC;

2. Atividades de Pesquisa

Atividade	Título da pesquisa	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH
Coordenação de projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente	Caracterização de queijo artesanal obtido a partir de leite cru e queijo colonial de leite pasteurizado produzido no extremo-oeste catarinense	Sheila Lampert	Aprovado no edital da FAPESC n 6/2018	6

Subtotal: 6.00

Resumo das atividades: 2. Atividades de Pesquisa

Realizado como planejado.

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
Portaria N° 65 de 15 de março de 2019	Encargo de responsabilidade pelo Laboratório de Leites e Derivados.	2

Subtotal: 2.00

Resumo das atividades: 4.2 Designação

Como encarregada pelo laboratório de leites e derivados participei do processo de aquisição de equipamento permanente (contador de c/lulas somáticas) e insumos alimentícios; participei ainda do conserto de equipamentos como microondas e crioscópio eletrônico.

4.3 Representação

Tipo	Portaria	Representação	CH
Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas	Portaria N° 129, de 24 de junho de 2019	Revisão do PPC do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos	2
Colegiado Acadêmico de Curso	Portaria N° 127, de 14 de junho de 2019	Membro docente suplente do colegiado do curso de Tecnologia em Alimentos do IFSC - SMO	0.5
Núcleo Docente Estruturante de Curso	Portaria N° 57, de 13 de março de 2019	Membro suplente do NDE do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos do IFSC - SMO	0.5

Subtotal: 3.00

Resumo das atividades: 4.3 Representação

Quando convocada pelo responsável/presidente por estas atividades participei das mesmas.

5. Capacitação (não informado)

Resumo das atividades: 5. Capacitação

Nada consta.

PARECER CONCLUSIVO

Aprovado pela chefia em 21/02/2020 20:58:21

Avaliador: diego.bissigo

Informações sobre preenchimento do relatório

Preenchimento inicial	Última alteração
24/07/2019 16:57:36	19/12/2019 17:49:11