

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

Dados Cadastrais	
Campus:	Florianópolis - Continente
Nome:	Krischina Singer Aplevicz
Siape:	1543048
Regime de trabalho:	40 horas DE
Efetivo:	Sim
Afastamento:	Não
Área principal de atuação:	PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA
Titulação:	Doutor

RESUMO - CH TOTAL: 40			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Atividades de Ensino	15.55	4. Gestão e Representação	15.9
2. Atividades de Pesquisa	8.45	5. Atividades de Capacitação	0.1
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	Graduação	Superior em Tecnologia em Gastronomia	Tecnologia em alimentos	Não	64	55	3.2	
Periódica	Não	Graduação	Superior em Tecnologia em Gastronomia	Panificação e confeitaria 1	Não	20	55	1	
Periódica	Não	Técnico	Proeja Técnico em Panificação	Habilidades básicas de panificação	Sim	24	55	1.2	

Subtotal: 5.40

Resumo das atividades: 1.1 Aulas
Aulas foram realizadas conforme o plano de ensino.

1.2 Atividades de organização de ensino	
Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	4.35

Subtotal: 4.35

Resumo das atividades: 1.2 Atividades de organização de ensino
O planejamento ocorreu de acordo com a proposta inicial das aulas.

1.3 Atividades apoio ao ensino		
Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extraclasse	Atendimento aos alunos	1
Atendimento a aluno em pendência, sem constituição de turma	Plano de estudos em Microbiologia dos Alimentos - Curso Superior em Gastronomia	1
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)	Conselho de classe e reunião curso superior (0,3), curso proeja (0,5)	0.8

Supervisão e orientação direta de estágio	Glenda Ingrid de Souza Hamilton Moreira da Cruz Janile Soares de Oliveira	3
---	---	---

Subtotal: 5.80

Resumo das atividades: 1.3 Atividades de apoio ao ensino

O atendimento ao aluno ocorreu nas terças-feiras das 17:30 às 18:30h.

O Plano de estudo em microbiologia ocorreu apenas com 2 alunos, e foi com êxito.

A aluna em estágio Glenda de Souza rescindiu sem estágio. Não foi realizada a visita no estabelecimento Queijo com Sotaque devido ao deslocamento, mais foi conversado com a Supervisora Vanessa por telefone.

A carga horária do estágio referente à aluna Glenda foi destinada a elaboração dos projetos de pesquisa Propi Dae e do campus continente.

Participação das bancas de TCC do Curso Superior em Gastronomia dos alunos: Leonardo Wagina e Maria Luiza da Silva Cordeiro.

Orientação de TCC das duas alunas: Janile Soares intitulado "O mercado de produtos fermentados artesanais: um estudo de caso de uma cervejaria e uma charcutaria pioneiras em Florianópolis" e Lidia Pinheiro Caetano intitulado "Aceitabilidade sensorial do bolo de albedo de maracujá amarelo".

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	Elaboração de artigo referente ao projeto (Edital 02/2018/PROPPI) Identificação de bactérias lácticas em queijo colonial produzido em câmara	-	-	2
Elaboração e submissão de projetos para agências de fomento, para editais internos e externos ou em parceria com instituições externas	Submissão do projeto- Estudo exploratório do mercado de queijo de cabra em Santa Catarina	-	-	1.95
Orientação de bolsistas ou voluntários nos projetos aprovados pela Instituição	Estudo exploratório do mercado de queijo de cabra em Santa Catarina	Edson Roberto Rodrigues Filho Ester Bonfim Nascimento Carolina Takeda Barbosa	Fluxo contínuo - PICTE1278-2019	2
	Estudo exploratório do mercado de queijo de cabra em Santa Catarina	Edson Roberto Rodrigues Filho Ester Bonfim Nascimento Carolina Takeda Barbosa	Fluxo contínuo - PICTE1278-2019	2.5

Subtotal: 8.45

Resumo das atividades: 2. Atividades de Pesquisa

O artigo Identificação de bactérias lácticas foi submetido para a Revista Agropecuária Catarinense.

O projeto de pesquisa Estudo exploratório do mercado de queijo de cabra foi cadastrado como fluxo contínuo sob o número PICTE1278-2019.

Ocorreu a orientação dos três bolsistas envolvidos durante o projeto.

Envio do projeto de pesquisa e aprovação do EDITAL 23/PROPPI/DAE/2019 para execução em 2020-1/ 2 "A produção artesanal de queijo de cabra na região de Florianópolis: incentivo para o desenvolvimento de produtos".

Envio do projeto de pesquisa e aprovação do Edital 47/ PROPPI/ 2019 do câmpus "Contagem de bactérias lácticas em queijo de cabra em diferentes tempos de maturação".

3. Atividades de Extensão (não informado)

Resumo das atividades: 3. Atividades de Extensão

Nada consta.

4. Atividades de Gestão e Representação

4.1 Gestão

Portaria	Função	CD/FG/FCC	CH
Portaria 1229 de 11 de maio de 2017	Coordenador do Curso Técnico em Panificação e Confeitaria	FCC	13.5

Subtotal: 13.50

Resumo das atividades: 4.1 Gestão

Atividades da coordenação: atendimento aos alunos, revisão dos projetos de curso, revisão do site, revisão do Catálogo de curso, finalização da pasta com todas as fichas técnicas dos cursos técnicos e dos fics.

4.2 Designação

Portaria	Designação	CH
xxx	Oficina de produção de queijo tipo petit suisse com calda de jabuticaba	0.4
Nº 6 de 6 de fevereiro de 2020	Elaboração de ementa do curso Técnico em Nutrição	2

Subtotal: 2.40

Resumo das atividades: 4.2 Designação

GT Técnico em nutrição: carga horária de 2h semanais não foi usada em sua totalidade, foi usado 0,2h. Essa carga horária foi utilizada para a participação das bancas de TCC dos alunos: Leonardo Wagina e Maria Luiza da Silva Cordeiro. Também para orientação dos Tcc's das alunas Janile Soares de Oliveira e Lidia Pinheiro Caetano.

4.3 Representação (não informado)

Resumo das atividades: 4.3 Representação

Nada consta.

5. Capacitação

Título	Portaria	Tema	CH
Curso de formação na modalidade presencial ou a distância	xxx	Letramento - Professora Salete	0.1

Subtotal: 0.10

Resumo das atividades: 5. Capacitação

A oficina de letramento foi realizada.

PARECER CONCLUSIVO

Aprovado pela chefia em 21/02/2020 17:16:15

Avaliador: janeparisenti - Oficina de produção de queijo tipo petit suisse com calda de jabuticaba: atividade da SNCT/2019

Informações sobre preenchimento do relatório

Preenchimento inicial	Última alteração
01/08/2019 18:19:37	18/02/2020 17:49:45