

## Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Relatório 2022-2

Dados Cadastrais	
<b>Campus:</b>	Xanxerê
<b>Nome:</b>	Milene Marquenzi
<b>Siape:</b>	2241043
<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>	Doutor

RESUMO - CH TOTAL: 40			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Atividades de Ensino	26.3	4. Gestão e Representação	13.29
2. Atividades de Pesquisa	0.1	5. Atividades de Capacitação	0
3. Atividades de Extensão	0.31		

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	FIC	Processamento de Doces de Frutas e Conservas Vegetais	Higiene e Boas Práticas de Fabricação	Não	4	60	0.2
Periódica	Não	FIC	Processamento de Doces de Frutas e Conservas Vegetais	Processamento de Doces e Conservas	Não	32	60	1.6
Periódica	Não	Técnico	Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio (Alim 1)	Química de Bioquímica de Alimentos	Não	4	60	0.2
Periódica	Não	Técnico	Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio (Alim 2)	Tecnologia de Produtos de Origem Animal	Não	80	60	4
Periódica	Não	Técnico	Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio (Alim 3)	Análise de Alimentos	Não	60	60	3
Periódica	Não	Técnico	Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio (Alim 3)	Desenvolvimento de Produtos	Não	13	60	0.65
Periódica	Não	Pós-Graduação	Especialização em Ciência e Tecnologia de Alimentos com Ênfase em Alimentos Funcionais	Desenvolvimento de Produtos Alimentícios	Não	30	60	1.5
Periódica	Não	Pós-Graduação	Especialização em Ciência e Tecnologia de Alimentos com Ênfase em Alimentos Funcionais	Bioquímica de Alimentos (Pendência)	Não	30	60	1.5

**Subtotal: 12.65**

**Resumo das atividades: 1.1 Aulas**

As Unidades Curriculares de Análise de Alimentos e Tecnologia de Produtos de Origem Animal (Técnico), Bioquímica de Alimentos e Desenvolvimento de Produtos Alimentícios (Especialização), assim como as aulas do FIC de Processamento de Doces de Frutas e Conservas Vegetais, foram ministradas por mim ao longo do segundo semestre de 2022.

Na disciplina de Desenvolvimento de Produtos (Técnico), encerrei o segundo trimestre e o professor Jeancarlos assumiu a UC no terceiro trimestre.

Na unidade curricular de Química e Bioquímica de Alimentos, prestei auxílio à docente responsável somente durante as atividades práticas, visto que havia divisão de turmas. Por essa razão, ela não possui carga horária cheia.

## 1.2 Atividades de organização de ensino

Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	9.65

**Subtotal: 9.65**

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

Neste período, preparei aulas teóricas e práticas, listas de exercícios, avaliações, organização do laboratório antes e depois das aulas práticas, bem como correções das avaliações e atividades.

## 1.3 Atividades apoio ao ensino

Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extraclasse	Alunos do curso Técnico em Alimentos	1
Atendimento extraclasse	Alunos do curso de Pós-graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos com Ênfase em Alimentos Funcionais	1
Coordenação, orientação e coorientação de projetos integradores	Orientação de Trabalho Integrador dos discentes ANA CAROLINE MULLER, DANIELI DALLA ROSA, HANNA TAMER MANSOUR, ISAAC ANDRIEW RODRIGUES	1
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)	Coordenadores de cursos, docentes, núcleo pedagógico	1

**Subtotal: 4.00**

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

Durante o período, fiz atendimento aos alunos de forma presencial.

Particpei das reuniões pedagógicas e de área durante o semestre, bem como reuniões da pós-graduação.

Orientei um trabalho integrador do curso Técnico em Alimentos, fazendo reuniões com os alunos, presencial ou via Whatsapp, e corrigindo as várias versões do trabalho. O mesmo foi apresentado na SNCT do câmpus Xanxerê.

## 2. Atividades de Pesquisa

Atividade	Título da pesquisa	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH
Participação em projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente	Elaboração de produtos alimentícios funcionais na unidade curricular de projeto Integrador do Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio		13/2022/PROPI/XXE	0.1

**Subtotal: 0.10**

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

Particpei como colaboradora do projeto coordenado pela professora Manoela. O projeto ocorreu conforme o planejado.

### 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 - por projeto	Promovendo hábitos de alimentação saudável e segurança alimentar nas escolas	Gabriel Borges, Rúbia e Júlia Linhares	(Edital 2023/PROEX/01)	0.01
Participação em programas e projetos internos ou externos aprovados na Instituição de acordo com a resolução específica vigente	PJ326-2022 : Semana Nacional de Ciência e Tecnologia do Câmpus Xanxerê - 2022		(Edital Fluxo contínuo)	0.3

**Subtotal: 0.31**

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

No dia 05/12 foi realizada uma ação de extensão no colégio Colatto, onde eu, as demais professoras do curso técnico em alimentos e três alunos do terceiro ano do Ensino Médio Técnico em Alimentos levamos conhecimento sobre alimentação saudável para alunos do 1º ao 9º ano do ensino fundamental a pedido da direção da escola. O convite foi realizado de última hora, por isso ainda não foi cadastrada como ação de extensão no sistema.

No final do semestre foi submetido um projeto de extensão do qual todas as professoras da área técnica em Alimentos participaram da elaboração. O projeto visa promover hábitos de alimentação saudável e segurança alimentar junto a alunos, principalmente do 9º ano, das escolas públicas do município de Xanxerê. Ele foi aprovado.

A SNCT do Câmpus Xanxerê ocorreu conforme o planejamento, com atendimento a alunos do 9º ano das escolas públicas do município de Xanxerê, além da comunidade externa.

### 4. Atividades de Gestão e Representação

#### 4.1 Gestão

Portaria	Função	CD/FG/FCC	CH
Portaria do(a) Reitor(a) N° 2811, de 27 de agosto de 2020	Coordenação do Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio	FCC	11.08

**Subtotal: 11.08**

#### Resumo das atividades: 4.1 Gestão

Durante o período, realizei reuniões com todas as turmas de alimentos, fiz atendimento aos alunos, pais e/ou responsáveis que me procuravam através do meu número do WhatsApp pessoal ou de forma presencial.

Particpei de reuniões de áreas de Alimentos e Conselho de Classe Parcial.

Realizei devolutiva do conselho aos responsáveis, com auxílio do núcleo pedagógico. Também foi dada a devolutiva do Conselho de Classe para as três turmas do curso Técnico em Alimentos.

Particpei de inúmeras reuniões com os demais coordenadores, DEPE e núcleo pedagógico ao longo do período, além de ter realizado outras atividades referentes à coordenação, como estimativas para pregões, etc.

#### 4.2 Designação

Portaria	Designação	CH
Portaria da Direção-Geral do Câmpus Xanxerê N° 117, de 24 de agosto de 2020	Responsável Laboratório de Tecnologia de Carnes e Derivados	0.49

**Subtotal: 0.49**

#### Resumo das atividades: 4.2 Designação

Durante este período, foram realizadas compras de material de consumo e manutenção para o laboratório.

#### 4.3 Representação

Tipo	Portaria	Representação	CH
Colegiado Acadêmico de Curso	Portaria da Direção-Geral do Câmpus Xanxerê N° 49, de 26 de abril de 2022	Colegiado do Curso de Especialização em Ciência e Tecnologia de Alimentos com Ênfase em Alimentos Funcionais do Câmpus Xanxerê	0.2
Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas	Portaria da Direção-Geral do Câmpus Xanxerê N°116, de 1 de agosto de 2022, de 29 de julho de 2022	Grupo de Trabalho da Semana Nacional de Ciência e Tecnologia - SNCT 2022 do Câmpus Xanxerê	1
Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas	Portaria da Direção-Geral do Câmpus Xanxerê N° 129, de 25 de agosto de 2022	Grupo de Trabalho - GT para elaboração do Projeto Pedagógico de Curso - PPC de Formação Inicial e Continuada Integrada ao Ensino Fundamental na modalidade PROEJA/FIC, na área de Alimentos, do Câmpus Xanxerê.	0.5
Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas	Portaria da Direção-Geral do Câmpus Xanxerê N° 140 de 31 de agosto de 2022	Comissão de Ingresso e Divulgação	0.01
Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas	Portaria da Direção-Geral do Câmpus Xanxerê N° 146 de 15 de setembro de 2022	Comissão Institucional Formaturas 2022 - vigência retroativa ao dia 01 de abril de 2022 e tendo validade até o dia 31 de março de 2023	0.01

**Subtotal: 1.72**

#### Resumo das atividades: 4.3 Representação

Durante este período, participei de reuniões do colegiado para decisões sobre o curso de Especialização, além de reuniões para organização da SNCT.

O PPC de Formação Inicial e Continuada Integrada ao Ensino Fundamental na modalidade PROEJA/FIC, na área de Alimentos, está quase finalizado, Sendo necessário alguns ajustes finais que ocorrerão no início de 2023, após o retorno das férias.

Os demais grupos de trabalho e comissões ocorreram conforme planejamento, com reuniões periódicas para que os integrantes discutissem e organizassem as atividades da melhor forma possível.

#### 5. Capacitação (não informado)

##### Resumo das atividades: 5. Capacitação

Nada consta.

#### PARECER CONCLUSIVO

Aprovado pela chefia em 24/02/2023 16:45:44

Avaliador: depe.xxe

#### Informações sobre preenchimento do relatório

Preenchimento inicial	Última alteração
10/11/2022 21:21:22	24/02/2023 15:45:09