

## Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Relatório 2023-2

Dados Cadastrais	
Campus:	Xanxerê
Nome:	Fernanda Teixeira Macagnan
Siape:	3008814
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	29.85	3. Atividades de Extensão	1
1.4 Projetos de Ensino	0	4. Gestão e Representação	1.65
2. Atividades de Pesquisa	7	5. Atividades de Capacitação	0.5

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	Formação Continuada em Produção de Cerveja Artesanal	Produção de Cerveja Artesanal	Não	40	60	2
Periódica	Não	Técnico	Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio	Microbiologia de Alimentos	Não	80	60	4
Periódica	Não	Técnico	Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio	Química e Bioquímica de Alimentos	Não	60	60	3
Periódica	Não	Técnico	Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio	Tecnologia de Fermentados	Não	20	60	1
Periódica	Não	Pós-Graduação	Especialização em Ciência e Tecnologia de Alimentos com Ênfase em Alimentos Funcionais	Trabalho de Conclusão de Curso	Não	45	60	2.25
Periódica	Não	Pós-Graduação	Especialização em Ciência e Tecnologia de Alimentos com Ênfase em Alimentos Funcionais	Microbiologia de Alimentos	Não	30	60	1.5

Subtotal: 13.75

### Resumo das atividades: 1.1 Aulas

Todas as aulas das Unidades Curriculares do Curso Técnico em Alimentos, Pós-Graduação e Curso FIC foram desenvolvidas com êxito, cumprindo-se a carga horária total das disciplinas.

### 1.2 Atividades de organização de ensino

Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	10

Subtotal: 10.00

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

As atividades de organização de ensino foram planejadas e executadas de acordo com o previsto.

### 1.3 Atividades apoio ao ensino

Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extraclasse		2
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)		2
Coorientação de trabalho de conclusão de curso (graduação, especialização, mestrado, doutorado)	Giane Camargo e Valdair Rodrigues	1
Coordenação, orientação e coorientação de projetos integradores	Dyenifer, Gabriel, Gabriela, Letícia e Mayanna de Alimentos III	1
Orientação e supervisão de monitores e bolsistas	MARIANA R. P. DE BARROS	0.1

Subtotal: 6.10

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

Os atendimentos extraclasse foram realizados de acordo com a necessidade de aprendizagem e demanda dos alunos. Alguns atendimentos foram realizados fora do horário previsto, intervalos de aula ou em horários previamente agendado com os discentes.

Participei das reuniões pedagógicas propostas no decorrer do semestre conforme planejado.

Orientação do trabalho de Conclusão de Curso da Pós-graduação POTENCIAL DO USO DO PSYLLIUM NO CONTROLE GLICÊMICO EM INDIVÍDUOS COM DIABETES MELLITUS TIPO 2: UMA REVISÃO, desenvolvido pelas alunas Giane Camargo e Valdair Rodrigues, foi realizado de acordo com o planejado. As alunas realizaram a defesa e foram aprovadas na disciplina.

Orientação do Trabalho Integrador do Curso Técnico em Alimentos intitulado ELABORAÇÃO DE BROWNIE ADICIONADO DE BAGAÇO DE MALTE foi realizada e concluída conforme o planejado.

A orientação da discente bolsista Mariana Rachel foi realizada no decorrer do semestre conforme planejado.

### 1.4 Projetos de Ensino (não informado)

### Resumo das atividades: 1.4 Projeto de Ensino

Nada consta.

## 2. Atividades de Pesquisa

Atividade	Título da pesquisa	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH
Coordenação em projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente. (Obs.: não pode acumular com o item 2 no mesmo Projeto)	Aspecto Funcionais dos Alimentos	Mariana de Barros	Aprovado Edital nº 04/2022/PROPI - Fluxo Contínuo Código: PIXXE3244-2 022	5

Participação em projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente	Desenvolvendo alimentos saudáveis a partir de subprodutos alimentícios	Mariana V. Sales	Aprovado Edital n. 01/2023/COPPI/XXE Código: PIXXE3237-2 023	2
---	--	------------------	--	---

**Subtotal: 7.00**

## Resumo das atividades: 2. Atividades de Pesquisa

O projeto Desenvolvendo alimentos saudáveis a partir de subprodutos alimentícios foi desenvolvido durante o semestre e finalizado com êxito. Trabalhos referentes ao projeto foram apresentados durante a Semana Nacional de Ciência e Tecnologia 2023 do IFSC Xanxerê.

O projeto Aspecto Funcionais dos Alimentos foi desenvolvido durante o semestre e finalizado com êxito. Trabalhos referentes ao projeto foram apresentados durante a Semana Nacional de Ciência e Tecnologia 2023 do IFSC Xanxerê e também na Mostra de Iniciação Científica e Tecnológica do IFSC, no qual recebeu menção de destaque, sendo premiado na Área de Ciências Agrárias.

## 3. Atividades de Extensão

Atividade	Título da extensão	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH
Participação em programas e projetos internos ou externos aprovados na Instituição de acordo com a resolução específica vigente	CAPACITAÇÃO TEÓRICO PRÁTICA NA MANIPULAÇÃO HIGIÊNICO SANITÁRIA DE ALIMENTOS	MARIA EDUARDA SALGADO DA SILVA VITORIA COSTANZA CANAL	Aprovado e financiado pelo PROEX 10/2023_Edital de Câmpus XXE	1

**Subtotal: 1.00**

## Resumo das atividades: 3. Atividades de Extensão

]

## 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 Xanxerê N° 95, de 4 de agosto de 2023	Equipe de planejamento - processo licitatório para aquisição de insumos para as aulas práticas da área de Alimentos do Campus Xanxerê.	0.1
Portaria da Direção-Geral do Câmpus Xanxerê N° 26 de 27 de março de 2023.	PROJETO DE ENSINO: FATO OU FAKE: ALIMENTOS	0.4
Portaria da Direção-Geral do Câmpus Xanxerê N° 87, de 14 de julho de 2023	Substituição por Licença Capacitação - Coordenação da Pós em Ciência e Tecnologia de Alimentos com Ênfase em Alimentos Funcionais.	0.5
Portaria da Direção-Geral do Câmpus Xanxerê N° 117, de 24 de agosto de 2020	Responsável pelo Laboratório de Microbiologia de Alimentos	0.25
Portaria da Direção-Geral do Câmpus Xanxerê N° 114, de 14 de setembro de 2023	Grupo de Trabalho (GT) para elaboração de dois Projetos Pedagógicos de Cursos de Especializações.	0.4

Subtotal: 1.65

#### Resumo das atividades: 4.2 Designação

Portaria da Direção-Geral do Câmpus Xanxerê N° 95, de 4 de agosto de 2023 - foram realizadas todas as atividades referentes a portaria com êxito.

Projeto de ensino FATO OU FAKE: ALIMENTOS foi novamente executado conforme previsto. O projeto e seus resultados foram apresentados pelas discentes voluntárias durante a Semana Nacional de Ciência e Tecnologia 2023 do IFSC Xanxerê, na Mostra Científica.

Portaria da Direção-Geral do Câmpus Xanxerê N° 87, de 14 de julho de 2023 - foram realizadas algumas reuniões e discussões sobre a estruturação do novo curso em formato EAD. O PCC já está em fase de elaboração.

As atribuições decorrentes da responsabilidade inerente a Coordenação do Laboratório de Microbiologia foram atendidas.

#### 4.3 Representação (não informado)

#### Resumo das atividades: 4.3 Representação

Nada consta.

#### 5. Capacitação

Título	Portaria	Tema	CH
Grupo formal de estudos	dgp.cnpq.br/dgp/espelhogrupo/61289 83374980444	Grupo de Pesquisa em Ciência e Tecnologia de Alimentos	0.5

Subtotal: 0.50

#### Resumo das atividades: 5. Capacitação

O grupo de estudos discutiu sobre assuntos inerentes a área de alimentos, fortalecendo saberes e criando novas possibilidades de pesquisa.

#### PARECER CONCLUSIVO

Aprovado pela chefia em 04/03/2024 21:13:46

Avaliador: depe.xxe

#### Informações sobre preenchimento do relatório

Preenchimento inicial	Última alteração
19/10/2023 18:03:06	04/03/2024 16:47:35