

RSAD - Relatório Semestral de Atividades Docentes: 2014/2

Dados Cadastrais	
Campus:	Xanxerê
Nome:	Carlise Beddin Fritzen Freire
Regime de trabalho:	40 horas DE
Efetivo:	Sim - Em estágio probatório
Afastamento:	Não
Área principal de atuação:	PRODUÇÃO ALIMENTÍCIA
Titulação:	Doutor

RESUMO - CH TOTAL: 40			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Ensino	14.75	4. Administração e Representação	7.2
2. Didático pedagógicas	8.38	5. Complementares	0
3. Pesquisa e Extensão	9.67	6. Capacitação	0

1. Atividades de ensino				
1.1 Aulas				
Curso	Componente Curricular	Duração Aula (Minutos)	Número de aulas no semestre	CH Semanal Calculada
Técnico em Agroindústria	Embalagens e Legislação de Alimentos	45	40	1.64
Técnico em Agroindústria	Projeto integrador	45	40	1.64
Técnico em Agroindústria	Controle de Qualidade em Agroindústrias	45	16	0.65
Técnico em Agroindústria	Introdução ao curso técnico em agroindústria	45	40	1.64
Técnico em Agroindústria	Tecnologia de leites e derivados	45	80	3.27
Técnico em Agroindústria	Análise sensorial	45	40	1.64
FIC em Boas Práticas para Manipuladores de Alimentos	Boas Práticas para Manipuladores de Alimentos	60	4	0.22

Subtotal: 10.7

Resumo das atividades: 1.1 Aulas
As aulas das unidades curriculares foram ministradas utilizando data-show, quadro, vídeos, textos e artigos científicos, bem como aulas práticas de laboratório como complementação da teoria vista em sala de aula.

1.2 Aulas de componentes curriculares novas				
Curso	Componente Curricular	Duração Aula (Minutos)	Número de aulas no semestre	CH Semanal Calculada
FIC em Processamento de Frutas	Processamento de Frutas	60	30	2.05

Subtotal: 2.05

Resumo das atividades: 1.2 Aulas Novas
As aulas do FIC em Processamento de Frutas foram ministradas em parceria com a professora Graciele Kuhn, priorizando as aulas práticas.

1.3 Atividades não incluídas acima - com atendimento de alunos		
Tipo	Informações adicionais	CH Semanal
Atendimento extra-classe a discentes		2

Subtotal: 2

Resumo das atividades: 1.3 Atividades não incluídas acima - com atendimento de alunos

No atendimento extra-classe (2 horas semanais) os alunos tem a oportunidade de sanar as dúvidas sobre os conteúdos ministrados durante o semestre. Neste horário foram atendidos os alunos dos diferentes módulos do curso.

2. Atividade didático pedagógicas

Atividade	CH Semanal
Atividade didático pedagógicas	6.38
Reuniões Pedagógicas	2.00

Subtotal: 8.38

Resumo das atividades: 2. Atividade didático pedagógicas

Foram preparadas aulas teóricas, aulas práticas, organização do laboratório e compra de insumos para realização das aulas práticas, avaliações e correções de prova.

As reuniões pedagógicas semanais foram realizadas para melhor andamento das atividades do campus.

3. Pesquisa e Extensão

3.1 Pesquisa

Aluno(s)	Documento aprovação	Título do Projeto	CH Ssemanal
Renata Bongioio Magenis e Stephanie Silva Pinto (doutorandas UFSC)	CHAMADA UNIVERSAL – MCTI/CNPq N ° 14/2012 – FAIXA A, registrada no IFSC com número 20/FC/PROPPI/2013	Concentrado protéico do soro de leite obtido por nanofiltração: aplicação em queijo ricota e utiliza	4
Gabriela Demarco	Universal IFSC 14/2014	Elaboração e análise sensorial de iogurte tipo grego adicionado de doces de frutas típicos do oeste	4
Eliana Moreira, Jaqueline Marcante e Gabriela Zaccaron	Fortalecimento de Grupos de Pesquisa do IFSC 19/2014	Desenvolvimento de cultura iniciadora de fermentação funcional para uso em embutidos	1.67

Subtotal: 9.67

Resumo das atividades: 3.1 Pesquisa

O projeto de pesquisa da CHAMADA UNIVERSAL – MCTI/CNPq N° 14/2012 – FAIXA A, teve um artigo aceito para publicação em revista internacional da área de alimentos:

Pinto, Stephanie S. ; Fritzen-Freire, Carlise B. ; BENEDETTI, SILVIA ; Murakami, Fabio S. ; PETRUS, JOSÉ CARLOS C. ; Prudêncio, Elane S. ; Amboni, Renata D.M.C. . Potential use of whey concentrate and prebiotics as carrier agents to protect Bifidobacterium-BB-12 microencapsulated by spray drying. Food Research International, in press (2014).

O projeto de pesquisa Universal do IFSC 14/2014, intitulado "Elaboração e análise sensorial de iogurte tipo grego adicionado de doces de frutas típicos do oeste catarinense" foi executado de acordo com o cronograma.

O projeto de pesquisa Universal do IFSC 12/2013, intitulado "Desenvolvimento e análise sensorial de iogurte formulado com ingrediente regional (milho)" e sob minha coordenação desde novembro de 2013 foi cancelado em 14 de fevereiro de 2014. Apesar do pedido de cancelamento do projeto, todas as atividades previstas foram executadas com sucesso, sendo os resultados apresentados na SEPEI 2014 no mês de setembro.

O projeto de Fortalecimento de Grupos de Pesquisa do IFSC 19/2014, intitulado "Desenvolvimento de cultura iniciadora de fermentação funcional para uso em embutidos", do qual sou integrante, foi executado de acordo com o cronograma.

3.2 Extensão (não informado)

Resumo das atividades: 3.2 Extensão

Participação do projeto de extensão n. 301/2014, intitulado "Boas Práticas para Manipuladores de Alimentos", fazendo parte da equipe executora do projeto, ministrando uma carga horária total de 4h. Este projeto foi executado na cidade de São Domingos-SC em setembro de 2014.

Participação do projeto de extensão n. 302/2014, intitulado "Boas Práticas para Manipuladores de Alimentos", fazendo parte da equipe executora do projeto, ministrando uma carga horária total de 4h. Este projeto foi executado na cidade de Xaxim-SC em setembro de 2014.

Foram coordenadas as seguintes ações de extensão:

Ação 376/2014 Visita Técnica ao Moinho Xanxerê

Ação 422/2014 - Visita Técnica a Fazenda Kapakeffa

Ação 499/204 - Palestra na E.E.B. Presidente Artur da Costa e Silva

Ação 505/2014 - Visita Técnica ao Frigorífico Aurora - Chapecó (atividade da SNCT)

4. Atividades Administrativas e de Representação

4.1 Administração

Portaria	Função	CD/FG	CH Semanal
1297/2014	Chefe do Departamento de Ensino do Câmpus Xanxerê	CD4	1
09/2014	Responsável pelo Laboratório Frutas e Hortaliças	Nenhum	1.5

09/2014	Responsável pelo Laboratório de Leite e Derivados	Nenhum	1.5
---------	---	--------	-----

Subtotal: 4

Resumo das atividades: 4.1 Administração

Atividades realizadas conforme planejado. Organização dos laboratórios, orçamentos e compras de novos materiais.

No mês de julho de 2014 assumi o cargo de Chefe do Departamento de Ensino, Pesquisa e Extensão do Campus Xanxerê entre os dias 14/07/2014 e 06/08/2014 (Portaria n. 1297 de 24/06/2014).

4.2 Gts e Comissões

Portaria	Nome do GT/Comissão	CH Semanal
25/2014	Comissão para coordenar os trabalhos na Semana Nacional de Ciência e Tecnologia do Câmpus Xanxerê	0.2
XX	Grupo de trabalho para elaboração do PPC do curso técnico integrado em alimentos	3

Subtotal: 3.2

Resumo das atividades: 4.2 Gts e Comissões

As atividades foram realizadas de acordo com o cronograma. O GT para a elaboração do Projeto Pedagógico do curso técnico de nível médio integrado em alimentos do IFSC campus Xanxerê foi oficializado com a portaria n. 48/2014.

4.3 Representação (não informado)

Resumo das atividades: 4.3 Representação

Nada consta.

5. Atividades Complementares (não informado)

Resumo das atividades: 5. Atividades Complementares

Representante docente da CPA Local (Comissão Própria de Avaliação) do campus Xanxerê. Eleição realizada em setembro de 2014, de acordo com o edital 02/2014. Carga horária semanal: 0,5 h.

Participação da banca do Trabalho Integrador do curso técnico em Agroindústria em dezembro de 2014. Trabalho intitulado: Desenvolvimento de chucrute potencialmente funcional com redução do teor de sódio e adição de condimentos. Alunas: Alexia Eduarda dos Reis, Fátima Rodrigues, Jessica Dreon e Jessica Stiebe. Orientação: Profa. Luciana Senter. Carga horária total: 2h.

6. Capacitação (não informado)

Resumo das atividades: 6. Capacitação

Nada consta.

Informações sobre avaliação do relatório

Aprovado pela chefia em 19/03/2015 21:30:13

Avaliador: eliane.michieli

Informações sobre preenchimento do relatório	
--	--

Preenchimento inicial	Última alteração
-----------------------	------------------

24/02/2015 10:45:42	25/02/2015 08:42:04
---------------------	---------------------