

## Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Relatório 2017/2

Dados Cadastrais	
<b>Campus:</b>	Canoinhas
<b>Nome:</b>	Joyce Moura Borowski
<b>Siape:</b>	1229400
<b>Regime de trabalho:</b>	40 horas DE
<b>Efetivo:</b>	Sim - Em estágio probatório
<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	22	4. Gestão e Representação	10
2. Atividades de Pesquisa	8	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	Graduação	Superior de Tecnologia em Alimentos	Microbiologia Básica	Sim	80	55	4
Periódica	Não	Graduação	Superior de Tecnologia em Alimentos	Tecnologia de Carnes e Pescados	Sim	80	55	4
Periódica	Não	Técnico	Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio	Microbiologia básica Turma A	Sim	40	55	2
Periódica	Não	Técnico	Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio	Microbiologia básica Turma B	Sim	40	55	2

**Subtotal: 12.00**

#### Resumo das atividades: 1.1 Aulas

- O componente curricular Tecnologia de Carnes e Pescados do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos foi repassado para a professora Juliana Nunes de Almeida a partir do dia 04 de setembro.
- O componente curricular Microbiologia Geral do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos teve sua carga horária de 80h modificada para 120h (40h destinadas às aulas teóricas para turmas A e B; 40h destinadas às aulas práticas para turma A; 40h destinadas às aulas práticas para turma B). Dessa forma, foi possível a realização de aulas práticas com as turmas divididas no laboratório, o que facilitou o entendimento e participação dos alunos.
- O componente curricular Microbiologia Geral do Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio foi ministrado de acordo com o previsto.
- As modificações ocorridas nas atividades de ensino implicaram em uma redução de 12h para 10h semanais, sendo essas 2h horas dedicadas à orientação dos alunos Fagner Santana e Victória Schelbauer, a qual não estava relatada no PSAD.

#### 1.2 Atividades de organização de ensino

Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	6

**Subtotal: 6.00**

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

- As horas destinadas à atividades de organização de ensino precisaram ser reduzidas no PSAD para que as demais atividades pudessem ser cumpridas. A organização de ensino foi realizada com êxito no decorrer do segundo semestre letivo. No entanto, a carga horária prevista para essa atividade foi ultrapassada, pois as disciplinas foram ministradas pela primeira vez, o que exigiu mais tempo e dedicação para a organização dos conteúdos.

- Dentro dessas horas ainda houve participação na Gincana IFSC Sustentável, através do auxílio e orientação à equipe Polifenoloxidase do Kiwi, composta pelos alunos do 2º módulo do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos. Além da participação nas atividades propostas pela Gincana, também houve orientação na elaboração de uma proposta para melhorar a sustentabilidade do uso da água no campus Canoinhas. Como resultado dessa proposta, o projeto Reaproveitamento da água do resfriamento dos destiladores para limpeza geral do Câmpus foi apresentado oralmente pelo aluno João Victor Tischler Nizer no SEMINÁRIO DE ENSINO, PESQUISA, EXTENSÃO E INOVAÇÃO DO IFSC. A equipe recebeu o troféu de 2º lugar na Gincana IFSC Sustentável.

### 1.3 Atividades apoio ao ensino

Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extra-classe a discentes	Atendimento a discentes	2
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)	Reuniões pedagógica	2

**Subtotal: 4.00**

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

- O atendimento extra-classe a discentes foi realizado sempre nos horários disponibilizados: segundas-feira 16:30 - 17:30 e quintas-feira 18:30 - 19:30.

- A participação ocorreu em todas as reuniões pedagógicas propostas pela direção e aquelas referentes aos assuntos dos cursos Superior de Tecnologia em Alimentos e Curso Técnico de Alimentos Integrado ao Ensino Médio.

- Além dessas atividades, o curso realizou reuniões periódicas para discussão e elaboração da POCV.

## 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	Integração de discentes na vivência da docência e incentivo à pesquisa através da elaboração de mandioquinha-salsa minimamente processada	Daiana Rafaela Ellvanger Elenita Zaluski Kelczeski	Edital nº 20/2017/PROPPI/DAE – Programa de apoio ao desenvolvimento de projetos que contemplem a pesquisa como princípio educativo.	4

Participação em projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente	Obtenção dos óleos essenciais e caracterização química de espécies vegetais nativas do município de Canoinhas e região: potencial para gerar novas opções de renda e emprego no campo		Projeto aprovado pelo Edital 02/2017/PROPII (Edital Universal)	2
Elaboração e submissão de projetos para agências de fomento, para editais internos e externos ou em parceria com instituições externas	Caracterização das unidades produtoras de leite de Canoinhas e avaliação de indicadores de qualidade			2

**Subtotal: 8.00**

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

- As atividades práticas relacionadas ao projeto Integração de discentes na vivência da docência e incentivo à pesquisa através da elaboração de mandioquinha-salsa minimamente processada ocorreram conforme o previsto. Foi possível integrar as alunas bolsistas (Daiana Rafaela Ellvanger e Elenita Zaluski Kelczeskina) na vivência da docência, como monitores de aulas práticas, e, dessa forma, incentivá-las à pesquisa aplicada, com a elaboração de mandioquinha-salsa minimamente processada, produto de interesse para o Planalto Norte Catarinense. Durante a execução do projeto a aluna Daiana Rafaela Ellvanger foi orientada e apresentou oralmente no SEMINÁRIO DE ENSINO, PESQUISA, EXTENSÃO E INOVAÇÃO DO IFSC. Além disso, a mesma aluna irá validar as atividades do projeto como Estágio Curricular Obrigatório. Dessa forma, está sendo disponibilizada carga horária adicional à sua orientação, o que não estava previsto anteriormente. A parte escrita e a prestação de contas do projeto ainda estão em andamento através da elaboração do relatório final.
- Não houve contribuição no projeto de pesquisa intitulado Obtenção dos óleos essenciais e caracterização química de espécies vegetais nativas do município de Canoinhas e região: potencial para gerar novas opções de renda e emprego no campo, pois, com a elaboração e aprovação do projeto de extensão Tecnologia em Alimentos itinerante: compartilhando saberes e sabores com a comunidade, a carga horária foi destinada a este último.
- Não foi possível elaborar o projeto Caracterização das unidades produtoras de leite de Canoinhas e avaliação de indicadores de qualidade para submissão à agência de fomentos. A carga horária prevista para essa atividade foi destinada à orientação de Estágio Curricular Obrigatório da aluna Maiara Bredun, a qual apresentou seu relatório final no dia 24 de novembro, sendo aprovada com média 9,0. Além disso, a carga horária também foi destinada à elaboração de um orçamento para Prefeitura Municipal de Canoinhas, referente à análises laboratoriais de produtos alimentícios produzidos no Município. O orçamento, no valor de aproximadamente R\$18.000,00, já foi enviado para Prefeitura e aguarda sua aprovação. Caso seja aprovado, será firmada uma excelente parceria entre Prefeitura Municipal de Canoinhas e IFSC câmpus Canoinhas, contribuindo com a formação de alunos, professores e técnicos participantes e para a divulgação da Instituição na sociedade.

### 3. Atividades de Extensão (não informado)

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

- Foi elaborado e aprovado pelo edital APROEX 02 o projeto intitulado Tecnologia em Alimentos itinerante: compartilhando saberes e sabores com a comunidade. O projeto foi aprovado com recurso de R\$600,00 para o professor e uma bolsa de dois meses no valor R\$400,00 para o aluno extensionista. Além disso, o projeto conta com a participação de seis alunos voluntários dos três semestres do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos. Este projeto tem como objetivo levar informação e proporcionar a construção de conhecimentos sobre alimentação saudável e segurança alimentar para alunos, pais e responsáveis, professores e servidores da Rede Municipal e Estadual de Ensino, consequentemente, contribuir para o desenvolvimento social da região. Foram contempladas escolas com alunos em situação de vulnerabilidade, onde os discentes juntamente com os professores irão ofertar oficinas para o público alvo mencionado. As oficinas a serem desenvolvidas serão: (1) Aproveitamento integral de alimentos e a saúde do seu filho; destinada aos pais, responsáveis e familiares dos alunos, bem como professores; (2) Alimentação saudável: aprendendo brincando; destinada aos alunos do Ensino Fundamental; (3) Alimentos, Nutrição e Microbiologia dos Alimentos: conceitos básicos; destinadas aos alunos do Ensino Médio; (4) Boas Práticas para Manipuladores de Alimentos; destinada à merendeiras escolares. Até o presente momento, as oficinas já foram elaboradas, mas só serão ministradas no primeiro semestre de 2018, pois as escolas contempladas só podem participar do projeto nesse período. Tanto a elaboração do projeto quanto das oficinas demandou carga horária que não estava prevista, por isso, não foi possível colaborar com o projeto de pesquisa Obtenção dos óleos essenciais e caracterização química de espécies vegetais nativas do município de Canoinhas e região: potencial para gerar novas opções de renda e emprego no campo.

Como atividade de extensão, também houve a participação em outras atividades as quais não estavam previstas no PSAD e surgiram ao longo do semestre:

- SEMANA NACIONAL DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA 2017, com o tema A Matemática está em tudo. Durante a SNCT foram ministradas duas oficinas à alunos da comunidade, juntamente com a professora Priscila Nehring. As oficinas foram Determinação da quantidade de sódio consumido diariamente e Determinação das calorias dos alimentos.

- IX Mostra da Amora Preta e I Mostra da Agricultura Familiar de Canoinhas. Para participação do IFSC nesse evento, representado pelo Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, foi elaborado sorvete de amora e araçá, iogurte de amora, panetone de amora e panetone salgado. Todos esses produtos foram elaborados pelos professores do curso, juntamente com as técnicas de laboratório e alguns alunos. Além disso, no dia 25 de novembro, essa mesma equipe expôs os produtos na feira das 8h às 14h, promovendo também a divulgação da Instituição e do curso. A carga horária destinada a essa atividade também não estava prevista no PSAD.

- O meu lugar é cercado de luta e suor: Mulheres Sim, entrelaçando sentidos. Colaboração através da oficina BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS E APROVEITAMENTO INTEGRAL DE ALIMENTOS, com carga horária de 1h semanal do dia 23 de agosto até dia 03 de novembro.

## 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
Aguardando portaria	Articulador SIGAA	2
133/2017	3º Workshop de Ciência e Tecnologia de Alimentos	2
136/2017	Laboratório de Microbiologia	2
155/2017	Comissão de validação de estágio curricular obrigatório	1

**Subtotal: 7.00**

#### Resumo das atividades: 4.2 Designação

- A atuação como articulador SIGAA ocorreu através da Capacitação: Portal do Docente - Turma Virtual, curso que já foi encerrado e certificado em novembro. Como articulador foi possível auxiliar os colegas que já estavam utilizando o SIGAA para suas turmas de FIC.

- O 3º Workshop de Ciência e Tecnologia de Alimentos foi realizado com êxito nos dias 07 e 08 de novembro. Este foi o maior evento já organizado pelo Curso Superior de Tecnologia em Alimentos e contou com a participação de professores e alunos na sua organização. O evento contou com a inscrição de 250 participantes no SIGAA, sendo eles alunos do IFSC, da UNC, do SENAI, professores dessas instituições e comunidade externa. No entanto, 23 participantes se inscreveram na hora, mesmo que não fosse possível gerar certificado pelo SIGAA. Assim, totalizando 273 inscritos. No primeiro dia participaram 204 inscritos e no segundo dia, 179. Os resultados da avaliação do evento, aplicada aos participantes, mostraram que mais de 70% dos participantes classificaram o evento como MUITO BOM nos quesitos divulgação, acesso ao local, local de realização, receptividade e qualidade dos temas. No mês próximo ao evento a carga horária semanal prevista não foi suficiente, ultrapassando 2h semanais. Algumas das atividades realizadas pelo coordenador do evento foram: cadastro no SIGAA, controle das inscrições, convite oficial aos palestrantes e ao público externo, elaboração e impressão do material de divulgação, reserva do hotel e refeições dos palestrantes, entre outras. A prestação de contas ainda está ocorrendo.

- As atribuições decorrentes da responsabilidade pelo Laboratório de Microbiologia foram realizadas juntamente com a Josiéli de Oliveira dos Santos Veiga. Através da verba para projeto Integração de discentes na vivência da docência e incentivo à pesquisa através da elaboração de mandioquinha-salsa minimamente processada foi possível adquirir alguns materiais para o Laboratório de Microbiologia.

- As atribuições junto a Comissão de validação de estágio curricular obrigatório ocorreram sempre que algum aluno solicitava validação de estágio.

#### 4.3 Representação

Tipo	Portaria	Representação	CH
Representações externas	74/2017	Comissão de Gestão e Acompanhamento da Consultoria do TOR - Termo de Referência para a contratação de consultoria para estudo de viabilidade econômico-financeira para implantação de agroindústria de beneficiamento do leite produzido no Planalto Norte Catarinense	1
Colegiado Acadêmico de Curso	134/2017	Colegiado do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos	1
Núcleo Docente Estruturante de Curso	135/2017	Núcleo Docente Estruturante do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos	1

**Subtotal: 3.00**

#### Resumo das atividades: 4.3 Representação

- A representação externa no Programa Planorte Leite ocorreu através da participação nas reuniões da Comissão de Gestão e Acompanhamento da Consultoria do TOR e também através da realização das análises de composição química do leite do Planalto Norte Catarinense, realizadas juntamente com a professora Ineuza Michels Marçal, ao longo do semestre.

- Houve participação em todas as reuniões realizadas referentes as portarias 134 e 135, discutindo questões relacionadas no Colegiado do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos e ao Núcleo Estruturante do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, como a modificação do PPC do curso.

#### 5. Capacitação (não informado)

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

Nada consta.

#### Informações sobre avaliação do planejamento

Aprovado pela chefia em 28/02/2018 18:15:20

Avaliador: andreia.hoepers

**Informações sobre preenchimento do plano**

**Preenchimento inicial**

19/07/2017 15:16:30

**Última alteração**

19/12/2017 14:53:38