

Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Relatório 2019-1

Dados Cadastrais	
Campus:	Canoinhas
Nome:	Karine Marcondes Da Cunha
Siape:	1192012
Regime de trabalho:	40 horas DE
Efetivo:	Sim
Afastamento:	Não
Área principal de atuação:	ALIMENTOS
Titulação:	Mestre

RESUMO - CH TOTAL: 40			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Atividades de Ensino	30	4. Gestão e Representação	3
2. Atividades de Pesquisa	7	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	Técnico	Integrado Alimentos	Química experimental Turma A	Não	40	55	2
Periódica	Não	Técnico	Integrado Alimentos	Química experimental Turma B	Não	40	55	2
Periódica	Não	Técnico	Integrado Alimentos	Projeto integrador	Sim	40	55	2
Periódica	Não	Graduação	Tecnólogo Alimentos	Tratamento de resíduos	Sim	40	55	2
Periódica	Não	Técnico	Integrado Alimentos	Análise de alimentos	Sim	40	55	2
Periódica	Não	Técnico	Integrado Alimentos	Análise de alimentos Turma A	Sim	40	55	2
Periódica	Não	Técnico	Integrado Alimentos	Análise de alimentos Turma B	Sim	40	55	2

Subtotal: 14.00

Resumo das atividades: 1.1 Aulas

Durante o semestre foram desenvolvidas as atividades nas unidades curriculares de :

Técnico integrado ao ensino médio

Análise de alimentos; seguindo o planejamento:

12/02/2019 recepção dos alunos

13/02/2019 semana de integração

19/02/2019 apresentação da disciplina e Noções elementares de segurança em laboratório;

20/02/2019 técnicas de pipetagem teoria

26/02/2019 técnicas de pipetagem prática

27/02/2019 Amostragem e preparo da amostra

06/03/2019 Sistema de garantia de qualidade em laboratório de análise de alimentos

13/03/2019 preparo de soluções, rotulagem.

20/03/2019 titulação

26/03/2019 à 27/03/2019 composição centesimal do alimentos

03/04/2019 Umidade e sólidos total

09/04/2019 a 10/04/2019 Cinzas e conteúdos minerais

16/04/2019 revisão dos temas desenvolvidos

17/04/2019 atividade avaliativa

23/04/2019 devolutiva avaliação

24/04/2019 a 07/05/2019 análise de nitrogênio

08/05/2019 a 15/05/2019 análise de Carboidratos

21/05/2019 a 22/05/2019 análise de Fibras

28/05/2019 a 29/05/2019 análise de lipídeos

04/06/2019 revisão dos temas desenvolvidos

05/06/2019 atividade avaliativa

11/06/2019 devolutiva avaliação

12/06/2019 a 18/06/2019 acidez

19/06/2019 a 25/06/2019 refratometria

19/06/2019 Aula substituída

26/06/2019 02/07/2019 Métodos físicos

27/06/2019 Aula substituída 19/06 - Aula Extra de Reposição

03/07/2019 a 09/07/2019 Cromatografia

10/07/2019 encerramento

Na unidade curricular de projeto integrador seguiu o seguinte planejamento:

12/02/2019 Recepção dos alunos semana de integração

19/02/2019 Apresentação da disciplina

26/02/2019 Ciência e não ciência

12/03/2019 Escrita científica

19/03/2019 Citação e plágio

26/03/2019 Apresentação das propostas de projetos

02/04/2019 a 09/04/2019 Escrita da introdução

16/04/2019 Apresentação da introdução

23/04/2019 a 30/04/2019 Escrita da metodologia

07/05/2019 Apresentação da metodologia

14/05/2019 a 21/05/2019 Escrita dos resultados esperados

28/05/2018 Apresentação dos resultados esperados

04/06/2019 a 18/06/2019 Escrita do projeto
25/06/2019 a 09/07/2019 Finalização dos projetos
04/07/2019 Apresentação PI - Aula Extra Adicional
09/07/2019 encerramento semestre

Na unidade curricular de química experimental atuei apenas no início do semestre, após realocação de aulas a professora Marli dos Santos assumiu a unidade curricular e eu assumi a unidade curricular de química experimental.

No curso superior em alimentos foram ministradas as unidades curriculares:

Química geral e inorgânica:

01/04/2019 Introdução à química: A matéria, classificação, características, massa, peso, substâncias puras e misturas, fases
02/04/2019 Propriedades gerais, específicas, funcionais da matéria
02/04/2019 aula substituída
08/04/2019 Transformações da matéria
09/04/2019 Os números: notação exponencial, medidas, exatidão e precisão
09/04/2019 Reposição 25/02 - Introdução a química dos alimentos - Aula Extra de Reposição
10/04/2019 Reposição aula 26/02 - Aula Extra de Reposição
13/04/2019 EAD Os números: notação exponencial, medidas, exatidão e precisão. Exercícios - Aula Extra Adicional
15/04/2019 Avaliação 2
16/04/2019 Correção e recuperação da Avaliação 2
16/04/2019 Reposição 26/03 - Aula Extra de Reposição
17/04/2019 Reposição aula 02/04 - Aula Extra de Reposição
22/04/2019 Primeiros modelos atômicos; átomo de Dalton, Thomson e Rutherford, átomo de Bohr. A microestrutura da matéria: prótons, nêutrons e elétrons
23/04/2019 Massas atômicas; abundância isotópica, Princípio da Incerteza de Heisenberg. Configuração eletrônica no estado fundamental.
24/04/2019 Reposição 12/03 - Aula Extra de Reposição
29/04/2019 Números quânticos. Princípio da exclusão. Elementos diamagnéticos e paramagnéticos.
30/04/2019 Classificação periódica dos elementos
04/05/2019 EAD Exercícios sobre classificação periódica dos elementos. - Aula Extra Adicional
04/05/2019 EAD Exercícios sobre classificação periódica dos elementos. - Aula Extra Adicional
06/05/2019 Avaliação 3
07/05/2019 Correção e recuperação da Avaliação 3
13/05/2019 Ligação química iônica - Mecanismo, teoria do octeto, propriedades dos compostos iônicos
14/05/2019 Ligação química covalente - Mecanismo, propriedade dos compostos covalentes, Ligação química metálica- Propriedades dos metais
20/05/2019 Geometria molecular
21/05/2019 Forças intermoleculares e sua influência nas propriedades dos compostos químicos
27/05/2019 Exercícios- ligações químicas, geometria molecular e forças intermoleculares
28/05/2019 Avaliação 4
03/06/2019 Correção e recuperação da Avaliação 4
04/06/2019 Funções inorgânicas - ácidos e bases, dissociação e ionização
10/06/2019 Funções inorgânicas - sais e óxidos
11/06/2019 Funções inorgânicas - hidretos metálicos
17/06/2019 Ácidos e bases de Bronsted e Lowry, Ácidos e bases de Lewis
18/06/2019 Avaliação 5
24/06/2019 Correção e recuperação da Avaliação 5

25/06/2019 Cálculos estequiométricos - leis químicas (leis ponderais), equações químicas, reações químicas

01/07/2019

01/07/2019

Balanceamento de reações químicas simples e por oxirredução

02/07/2019

02/07/2019

Exercícios de cálculos estequiométricos e balanceamento

08/07/2019

08/07/2019

Feedback dos alunos; avaliação do professor.

09/07/2019

09/07/2019

Encerramento com contextualização do aprendizado em relação a formação do profissional Tecnólogo em Alimentos.

1.2 Atividades de organização de ensino

Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	12

Subtotal: 12.00

Resumo das atividades: 1.2 Atividades de organização de ensino

Durante todo o semestre foram desenvolvidas a preparação de aulas, a produção e correção e atividades avaliativas, além de organização de práticas laboratoriais.

Durante o período de organização de ensino também desenvolvi estudos referentes as unidades curriculares ministradas.

1.3 Atividades apoio ao ensino

Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extra-classe a discentes		2
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)		1
Supervisão e orientação direta de estágio	Larissa Quadros	1

Subtotal: 4.00

Resumo das atividades: 1.3 Atividades de apoio ao ensino

Durante o semestre 1/2019 foram organizadas reuniões semanais para tratar de assuntos relacionados ao curso superior Tecnólogo em Alimentos, reuniões de pais e professores, além de conselho de classe .

Para atendimento de dúvidas relacionadas a aprendizagem foi disponibilizado aos alunos duas horas referente a atendimento individual.

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	APRIMORAMENTO DO TRATAMENTO DE RESÍDUOS SÓLIDOS ORGÂNICOS POR COMPOSTAGEM EM REATOR FACULTATIVO		Edital nº 23/2018/PROPPI/DAE	6
Coordenação de projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente			EDITAL 37/2018-2/PROPPI_CANOINHAS	1

Subtotal: 7.00

Resumo das atividades: 2. Atividades de Pesquisa

Durante o semestre 1/2019 atuei como coordenadora do projeto APRIMORAMENTO DO TRATAMENTO DE RESÍDUOS SÓLIDOS ORGÂNICOS POR COMPOSTAGEM EM REATOR FACULTATIVO, desenvolvendo atividades diretamente com os alunos bolsistas, fazendo estudos referente ao projeto e desenvolvendo-o.

Durante o semestre também desenvolvi a escrita do projeto Gosto se discute sim, aprovado pelo edital 01/2019PIBICJR.

3. Atividades de Extensão (não informado)

Resumo das atividades: 3. Atividades de Extensão

Não foram desenvolvidas atividades nesse item.

4. Atividades de Gestão e Representação

4.1 Gestão (não informado)

Resumo das atividades: 4.1 Gestão

Não foram desenvolvidas atividades nesse item.

4.2 Designação

Portaria	Designação	CH
Portaria da Direção-Geral do Câmpus Canoinhas N° 136, de 8 de agosto de 2018	Coordenação laboratório de análise de alimentos	1
Portaria da Direção-Geral do Câmpus Canoinhas N° 172, de 17 de setembro de 2018	Comissão de revisão do projeto pedagógico de curso técnico em Alimentos integrado ao ensino médio	0.5
Portaria da Direção-Geral do Câmpus Canoinhas N° 186, de 5 de outubro de 2018	fiscal do Contrato 04/2018 - SERVIÇOS DE CANTINA para o Câmpus CANOINHAS do IFSC	0.5

Subtotal: 2.00

Resumo das atividades: 4.2 Designação

Durante o semestre fui designada pela Portaria da Direção-Geral do Câmpus Canoinhas N° 136, de 8 de agosto de 2018 para coordenação do laboratório e análise de alimentos, ficando responsável pela organização, reestruturação, patrimônio e compra de insumos.

Fui designada também a compor a comissão para adequação do PPC do curso Técnico Integrado ao ensino médio em Alimentos, onde atuei participando de algumas reuniões e também na elaboração da ementa de algumas unidades curriculares.

Também atuei como fiscal de contrato da cantina, fazendo mensalmente vistorias, reuniões com a responsável pela cantina e recebendo críticas dos alunos e servidores que utilizam o estabelecimento.

4.3 Representação

Tipo	Portaria	Representação	CH
Colegiado Acadêmico de Curso	Portaria da Direção-Geral do Câmpus Canoinhas N° 133, de 8 de agosto de 2018	membro	0.5
Núcleo Docente Estruturante de Curso	Portaria da Direção-Geral do Câmpus Canoinhas N° 134, de 8 de agosto de 2018	membro	0.5

Subtotal: 1.00

Resumo das atividades: 4.3 Representação

Atuei também no NDE do Curso superior Tecnólogo em Alimentos, discutindo temas como a reestruturação do curso e outras especificidades.

Durante o semestre atuei como membro do Colegiado do Curso superior Tecnólogo em Alimentos, com reuniões regulares semanais.

5. Capacitação (não informado)

Resumo das atividades: 5. Capacitação

Não foram desenvolvidas atividades nesse item.

PARECER CONCLUSIVO

Aprovado pela chefia em 12/08/2019 16:54:02

Avaliador: andreia.hoepers

Informações sobre preenchimento do relatório

Preenchimento inicial	Última alteração
12/02/2019 10:08:01	02/08/2019 17:02:34