

## Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Relatório 2018/1

Dados Cadastrais	
<b>Campus:</b>	Xanxerê
<b>Nome:</b>	Milene Marquezi
<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	31.42	4. Gestão e Representação	5
2. Atividades de Pesquisa	3.58	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	Técnico Integrado em Alimentos	Desenvolvimento de Novos Produtos	Sim	40	55	2
Periódica	Não	Técnico	Técnico Integrado em Alimentos	Tecnologia de Carnes e Produtos Cárneos	Sim	60	55	3
Periódica	Não	Técnico	Técnico Integrado em Alimentos	Introdução a Tecnologia de Alimentos	Sim	40	55	2
Periódica	Não	FIC	Tecnologia para Elaboração de Queijos, Vinhos e Salames	Elaboração de Salames	Sim	20	60	1.09
Periódica	Não	FIC	Tecnologia para Elaboração de Queijos, Vinhos e Salames	Elaboração de Vinhos	Sim	20	60	1.09
Periódica	Não	FIC	Tecnologia para Elaboração de Queijos, Vinhos e Salames	Elaboração de Queijos	Sim	20	60	1.09
Periódica	Não	FIC	Tecnologia para Elaboração de Queijos, Vinhos e Salames	Boas Práticas de Fabricação e Rotulagem	Sim	4	60	0.22
Periódica	Não	FIC	Confeitaria I	Confeitaria I	Não	51	60	2.78
Periódica	Não	FIC	Confeitaria I	Higiene e Manipulação de Alimentos	Não	6	60	0.33

**Subtotal: 13.60**

### Resumo das atividades: 1.1 Aulas

As unidades curriculares foram ministradas com a CH semanal prevista, sem inconformidades.

### 1.2 Atividades de organização de ensino

Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	12.82

**Subtotal: 12.82**

### 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 extra-classe a discentes		2
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)		1
Coordenação, orientação e coorientação de projetos integradores		2

**Subtotal: 5.00**

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

- O atendimento extra-classe foi realizado conforme planejado, embora nenhum aluno viesse me procurar para esclarecer possíveis dúvidas sobre os conteúdos ministrados por mim.
- Procurei estar presente na maioria das reuniões de área, visto que o horário da reunião coincidia com o horário das aulas do FIC de Tecnologia para Elaboração de Queijos, Vinhos e Salames.
- Durante o semestre, orientei um grupo de alunos do curso técnico em alimentos (Módulo V) no desenvolvimento do projeto intitulado "Elaboração de linguiça frescal de frango com adição de fibras e com redução de sódio". Esse projeto faz parte da Unidade Curricular Projeto Integrador.

## 2. Atividades de Pesquisa

Atividade	Título da pesquisa	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH
Elaboração e submissão de projetos para agências de fomento, para editais internos e externos ou em parceria com instituições externas	Elaboração de salame com adição de pinhão ( <i>Araucaria angustifolia</i> )	Kauana Julia Martini Gabriel Sampaio	EDITAL-nº 17_18_PROPPi_DAE	1
Elaboração e submissão de projetos para agências de fomento, para editais internos e externos ou em parceria com instituições externas	Elaboração de linguiça frescal de frango adicionado de fibras e com redução de sódio	Bruna Fossa Rossatto Caroline de Moura Isaque dos Reis Sampaio Luciano Branco de Quadros Marciely Cristina Giroto Marco Antonio Romani Simon	EDITAL nº19_2018_PROPPi	1
Participação em projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente	Quantificação do teor de pectina do subproduto gerado na indústria de fécula de mandioca ( <i>Manihot Sculenta Crantz</i> )	Adria Craco	FAPESC - 05/2017 Apoio a projetos de pesquisa aplicados ao IFSC	1.58

**Subtotal: 3.58**

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

- O projeto intitulado "Quantificação do teor de pectina do subproduto gerado na indústria de fécula de mandioca (*Manihot sculenta Crantz*)", ainda não foi iniciado, visto que não houve a liberação do valor disponível para elaboração do projeto - Aguardando recurso.
- Durante o semestre, dois projetos foram submetidos e contemplados em editais internos da instituição. Um de pesquisa e outro didático-pedagógico.

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

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

Nada consta.

### 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
XXX	PPC Tecnólogo de Alimentos	1
Portaria nº 78, de 28 de outubro de 2015	Responsável pelo Laboratório de Tecnologia de Carnes e Derivados	4

Subtotal: 5.00

#### Resumo das atividades: 4.2 Designação

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

- Uma comissão foi formada para a elaboração do PPC em Tecnólogo de Alimentos. No entanto, analisando a viabilidade de se ofertar um curso de graduação com os recursos pessoal e físico disponíveis no Câmpus, foi alterado a mudança do PPC para um curso de Especialização na área de Alimentos. As reuniões acontecem conforme o previsto, porém ainda não foi emitido portaria.

#### 4.3 Representação (não informado)

#### Resumo das atividades: 4.3 Representação

Nada consta.

### 5. Capacitação (não informado)

#### Resumo das atividades: 5. Capacitação

Nada consta.

#### Informações sobre avaliação do planejamento

Aprovado pela chefia em 07/08/2018 11:33:36

Avaliador: eliane.michieli

#### Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial	Última alteração
09/02/2018 14:30:07	10/07/2018 10:46:22