

RSAD - Relatório Semestral de Atividades Docentes: 2014/1

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	15.17	4. Administração e Representação	7.24
2. Didático pedagógicas	8.59	5. Complementares	0
3. Pesquisa e Extensão	9	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	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	Trabalho integrador	45	120	4.91
Técnico em Agroindústria	Tecnologia de produtos de origem vegetal	45	12	0.49
Técnico em Agroindústria	Análise sensorial	45	14	0.57

Subtotal: 13.17

Resumo das atividades: 1.1 Aulas

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

Na unidade curricular de trabalho integrador orientei dois projetos integradores intitulados como: 1) Desenvolvimento e análise sensorial de iogurte tipo grego adicionado de doces de flor e frutos, e 2) Desenvolvimento e análise sensorial de mini queijos temperados. Os projetos foram escritos e apresentados para todos os módulos do curso técnico em Agroindústria.

No mês de junho ministrei parte do curso FIC em Boas práticas para manipuladores de alimentos, totalizando uma carga horária de 4 horas.

Com relação a unidade curricular de Análise sensorial, foi ministrada a CH semanal prevista, sendo o restante da carga horária da unidade curricular ministrada pela professora substituta Bruna Antunes Alves Scaranto (edital de homologação n.15/2014).

A unidade curricular de Tecnologia de produtos de origem vegetal foi inicialmente ministrada pela professora Samantha Lemke Gonzalez, que foi redistribuída ao Instituto Federal Catarinense (DOU n.43 de 5 de março de 2014). Após esta data assumi a unidade curricular ministrando a CH semanal prevista (0,49), sendo o restante da carga horária da unidade curricular ministrada pela professora substituta Bruna Antunes Alves Scaranto (edital de homologação n.15/2014).

1.2 Aulas de componentes curriculares novas (não informado)

Resumo das atividades: 1.2 Aulas Novas

Nada consta.

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	6.59
Reuniões Pedagógicas	2.00

Subtotal: 8.59

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
	Edital Nº 28/PROPPI/2013 -IFSC	Apoio ao desenvolvimento dos Projetos Integradores do Curso Técnico em Agroindústria	2
	Edital Nº 28/PROPPI/2013 -IFSC	Desenvolvimento de Projetos Integradores do Curso Técnico em Agroindústria	2
Renata Bongioio magenis e Stephanie Silva pinto	Chamada Universal- MCTI/CNPq n 14/2012 - Faixa A	Concentrado protéico do soro de leite obtido por nanofiltração: aplicação em queijo ricota e utiliza	5

Subtotal: 9

Resumo das atividades: 3.1 Pesquisa

Com os recursos do Edital 28/2013 foi possível comprar insumos e reagentes para execução dos trabalhos integradores e aulas práticas, bem como possibilitar o funcionamento de equipamentos necessários ao desenvolvimento dos projetos envolvidos e aulas práticas de deles dependem.

O projeto de pesquisa da CHAMADA UNIVERSAL – MCTI/CNPq N ° 14/2012 – FAIXA A, teve dois artigos publicados em revistas internacionais da área de alimentos:

- 1) Prudêncio, E.S.; Müller, C. O.; Fritzen-Freire, C. B.; Amboni, R. D. M. C.; Petrus, J. C. C. Effect of whey nanofiltration process combined with diafiltration on the rheological and physicochemical properties of ricotta cheese. Food Research International, 56, p.92–99, 2014.
- 2) Magenis, R. B.; Prudêncio, E. S.; Fritzen-Freire, C. B.; Stephan, M. P.; Egito, A. S.; Daguer, H. Rheologica, physicochemical and authenticity assessment of Minas Frescal cheese. Food Control, 45, p. 22-28, 2014.

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 que os resultados serão apresentados na SEPEI 2014.

3.2 Extensão (não informado)

Resumo das atividades: 3.2 Extensão

Foram realizadas as seguintes ações de extensão com os alunos do curso técnico em agroindústria:

Ação 95/2014 – Palestra do CRQ/SC no IFSC - Campus Xanxerê

Ação 149/2014 - Visita dos alunos e dos professores da Casa Familiar Rural de Xaxim ao IFSC - Campus Xanxerê

Ação 166/2014 – Degustação de produtos desenvolvidos pelos alunos do curso técnico em Agroindústria do IFSC - Campus Xanxerê na Expo Femi 2014

Ação 275/2014 - Visita Técnica à Cooperativa Central Aurora Alimentos - ILAPZO

4. Atividades Administrativas e de Representação

4.1 Administração

Portaria	Função	CD/FG	CH Semanal
09/2014	Responsável pelo laboratório de Frutas e Hortaliças	Nenhum	3.62
09/2014	Responsável pelo laboratório de Leite e Derivados	Nenhum	3.62

Subtotal: 7.24

Resumo das atividades: 4.1 Administração

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

No mês de fevereiro de 2014 assumi o cargo de Chefe do Departamento de Ensino, Pesquisa e Extensão do Campus Xanxerê entre os dias 18/02/2014 (Portaria de nomeação n. 304 de 17/02/2014) e 26/02/2014 (Portaria de exoneração n.359 de 25/02/2014), resultando uma carga horária semanal de 0,3.

4.2 Gts e Comissões (não informado)

Resumo das atividades: 4.2 Gts e Comissões

Participação da comissão para coordenar os trabalhos da Semana Nacional de Ciência e Tecnologia do Câmpus Xanxerê, sendo nomeada pela portaria n.25/2014, com CH semanal de 0,1.

4.3 Representação (não informado)

Resumo das atividades: 4.3 Representação

Nada consta.

5. Atividades Complementares (não informado)

Resumo das atividades: 5. Atividades Complementares

Participação na banca de avaliação do processo seletivo para professor substituto na área de Processamento, Ciência e Tecnologia de Alimentos do IFSC- Campus Xanxerê, portaria n. 07/2014. A prova escrita ocorreu no dia 11/03/2014 e a entrevista no dia 13/03/2014.

6. Capacitação (não informado)

Resumo das atividades: 6. Capacitação

Nada consta.

Informações sobre avaliação do relatório

Aprovado pela chefia em 19/08/2014 21:31:48

Avaliador: eliane.michielin

Informações sobre preenchimento do relatório

Preenchimento inicial	Última alteração
17/07/2014 21:25:14	18/08/2014 14:20:10