

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

Dados Cadastrais	
Campus:	Canoinhas
Nome:	Joyce Moura Borowski
Siape:	1229400
Regime de trabalho:	40 horas DE
Efetivo:	Sim - Em estágio probatório
Afastamento:	Não
Área principal de atuação:	ALIMENTOS
Titulação:	Doutor

RESUMO - CH TOTAL: 40			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Atividades de Ensino	25	4. Gestão e Representação	11
2. Atividades de Pesquisa	4	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	Curso Superior de Tecnologia em Alimentos	Microbiologia de Alimentos	Não	80	55	4
Periódica	Não	Graduação	Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio	Microbiologia de Alimentos - Turma A	Não	80	55	4
Periódica	Não	Graduação	Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio	Microbiologia de Alimentos - Turma B	Não	80	55	4

Subtotal: 12.00

Resumo das atividades: 1.1 Aulas
<p>- O componente curricular Microbiologia de Alimentos do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos teve sua carga horária modificada em algumas ocasiões. Mesmo que a turma não fosse dividida em A e B, em algumas ocasiões foi necessária essa divisão para a realização de aulas práticas, o que facilitou o entendimento e participação dos alunos.</p> <p>- O componente curricular Microbiologia de Alimentos do Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio foi ministrado de acordo com o previsto.</p>

1.2 Atividades de organização de ensino	
Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	9

Subtotal: 9.00

Resumo das atividades: 1.2 Atividades de organização de ensino
<p>As atividades de organização de ensino foram realizadas com êxito no decorrer do semestre. No entanto, a carga horária prevista para essa atividade foi ultrapassada, pois as aulas práticas dos componentes curriculares foram ministradas pela primeira vez, o que exigiu mais tempo e dedicação para a organização.</p>

1.3 Atividades apoio ao ensino

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

Subtotal: 4.00

Resumo das atividades: 1.3 Atividades de apoio ao ensino

- O atendimento extra-classe a discentes foi realizado nos horários previamente disponibilizados: segundas-feira 16:30 - 17:30 e quintas-feira 18:30 -19:30. Em caso de alteração, os alunos foram avisados antecipadamente.
- A participação ocorreu em todas as reuniões pedagógicas referentes aos assuntos dos cursos Superior de Tecnologia em Alimentos e Curso Técnico de Alimentos Integrado ao Ensino Médio.

2. Atividades de Pesquisa

Atividade	Título da pesquisa	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH
Participação em projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente	Composição química e propriedades antioxidantes da erva-mate produzida no município de Canoinhas e sua utilização como fonte natural de compostos bioativos no desenvolvimento de produtos alimentícios	Mariane Daniele Munhoz Larissa Leite	EDITAL UNIVERSAL DE PESQUISA Nº 02/2018/PROPPI	4

Subtotal: 4.00

Resumo das atividades: 2. Atividades de Pesquisa

A carga horária prevista para a participação no projeto de pesquisa Composição química e propriedades antioxidantes da erva-mate produzida no município de Canoinhas e sua utilização como fonte natural de compostos bioativos no desenvolvimento de produtos alimentícios não foi cumprida conforme previsto, sendo destinada uma carga horária menor para esta atividade. A carga horária foi utilizada elaboração de outros projetos de pesquisa:

- Caracterização de espécies vegetais nativas do Planalto Norte Catarinense quanto a sua composição química, potencial antioxidante e antimicrobiano, enviado para o EDITAL 02/2019/ PROPPI – EDITAL UNIVERSAL. No entanto, o projeto não foi aprovado e será cadastrado no próximo semestre como Fluxo Contínuo ou será enviado para algum edital.
- Inserção de discentes na docência e incentivo à pesquisa através da avaliação da qualidade microbiológica de carne moída comercializada na cidade de Canoinhas/SC. O projeto será cadastrado no o próximo semestre como Fluxo Contínuo ou será enviado para algum edital.
- Elaboração de brownie de chocolate sem glúten. Projeto escrito através da orientação dos alunos do componente curricular Projeto Integrador, do Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio. O projeto será cadastrado no o próximo semestre como Fluxo Contínuo ou será enviado para algum edital.

3. Atividades de Extensão (não informado)

Resumo das atividades: 3. Atividades de Extensão

Como atividade de extensão foi coordenado o Trote solidário: doe leite, doe vida. A atividade envolveu acadêmicos calouros e veteranos do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos em uma campanha de arrecadação de leite para doação ao Hospital Santa Cruz de Canoinhas, que hoje enfrenta sua maior crise. Esta ação, além de promover a integração entre esta comunidade acadêmica, sensibilizou os alunos para a importância de uma vida fundamentada na ética e na responsabilidade social, despertando a consciência social, a solidariedade e o respeito, características fundamentais para a formação do indivíduo. Os alunos arrecadaram leite integral UHT, durante uma semana, e posteriormente foram entregar no Hospital Santa Cruz de Canoinhas.

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	Comissão de organização do 5º Workshop em Ciência e Tecnologia de Alimentos	2
Portaria da Direção-Geral do Câmpus Canoinhas N° 19, de 21 de fevereiro de 2019	Comissão Permanente de Avaliação de Bens Câmpus Canoinhas	2
Aguardando portaria	Laboratório de Microbiologia de Alimentos	2
Aguardando portaria	Secretaria NDE e Colegiado	2

Subtotal: 8.00

Resumo das atividades: 4.2 Designação

- A carga horária prevista para Comissão de organização do 5º Workshop em Ciência e Tecnologia de Alimentos não foi cumprida, pois a organização do evento somente iniciará no próximo semestre. Esta carga horária foi destinada à orientação do aluno JOAO VITOR DE ARAUJO SILVA, do 3º módulo do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, o qual realiza estágio interno nos Laboratórios do eixo de Alimentos, e do aluno EDISON MARTINS DE SOUZA, do 1º módulo do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, o qual realiza estágio na Secretaria de Agricultura.
- As atribuições junto a Comissão Permanente de Avaliação de Bens Câmpus Canoinhas ocorreram sempre que houve necessidade e convocação;
- As atribuições decorrentes da responsabilidade pelo Laboratório de Microbiologia foram realizadas juntamente com as técnicas de laboratório Josiéli de Oliveira dos Santos Veiga e Daiana Machado, através da Portaria da Direção-Geral do Câmpus Canoinhas N° 50, de 8 de março de 2019. Esta portaria previa carga horária de uma hora semanal para esta atividade, no entanto, foram utilizadas duas horas semanais, devido a necessidade de organização do laboratório para avaliação do MEC e organização para as aulas práticas.
- As atribuições na Secretaria do Núcleo Docente Estruturante e do Colegiado do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos foram realizadas durante as reuniões pedagógicas, através da elaboração das atas das reuniões.
- Além das designações previstas, houve a nomeação na Portaria da Direção-Geral do Câmpus Canoinhas N° 52, de 8 de março de 2019 para compor a Comissão de Reconhecimento de Saberes do Componente Curricular de Microbiologia de Alimentos do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, requerida pela acadêmica JOSIELI DE OLIVEIRA DOS SANTOS VEIGA.

4.3 Representação

Tipo	Portaria	Representação	CH
Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas	Aguardando portaria	Comissão de Revisão do Projeto Pedagógico de Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médi	1
Colegiado Acadêmico de Curso	Aguardando portaria	Colegiado do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos	1
Núcleo Docente Estruturante de Curso	Aguardando portaria	Núcleo Docente Estruturante do Curso Superior de Tecnologia em Alimento	1

Subtotal: 3.00

Resumo das atividades: 4.3 Representação

- Houve participação na Comissão de Revisão do Projeto Pedagógico de Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio, através da revisão das ementas das Unidades Curriculares ministradas.

- Houve participação em todas as reuniões relacionadas ao Colegiado do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos (Portaria da Direção-Geral do Câmpus Canoinhas N° 57, de 8 de março de 2019) e ao Núcleo Estruturante do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos (Portaria da Direção-Geral do Câmpus Canoinhas N° 58, de 8 de março de 2019), com discussões relacionadas a infraestrutura, equipamentos, organização de ensino e modificações do PPC do curso.

5. Capacitação (não informado)

Resumo das atividades: 5. Capacitação

Nada consta.

PARECER CONCLUSIVO

Aprovado pela chefia em 31/07/2019 22:02:58

Avaliador: andreia.hoepers

Informações sobre preenchimento do relatório

Preenchimento inicial	Última alteração
25/02/2019 17:02:32	09/07/2019 18:28:46