

RSAD - Relatório Semestral de Atividades Docentes: 2014/2

Dados Cadastrais	
Campus:	Canoinhas
Nome:	Patricia De Paula
Regime de trabalho:	40 horas
Efetivo:	Não (Substituto/Temporário)
Afastamento:	Não
Área principal de atuação:	AGROINDÚSTRIA
Titulação:	Graduação

RESUMO - CH TOTAL: 33.5			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Ensino	17	4. Administração e Representação	2
2. Didático pedagógicas	8.5	5. Complementares	0
3. Pesquisa e Extensão	6	6. Capacitação	0

1. Atividades de ensino				
1.1 Aulas				
Curso	Componente Curricular	Duração Aula (Minutos)	Número de aulas no semestre	CH Semanal Calculada
CURSO TÉCNICO AGROINDÚSTRIA MÓDULO I	TECNOLOGIA DE MATÉRIAS-PRIMAS TURMA AB	55	40	2.00
CURSO TÉCNICO AGROINDÚSTRIA MÓDULO II	PRINCÍPIOS DE CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS TURMA AB	55	40	2.00
CURSO TÉCNICO AGROINDÚSTRIA MÓDULO II	GESTÃO E LEGISLAÇÃO AMBIENTAL TURMA AB	55	40	2.00
CURSO TÉCNICO AGROINDÚSTRIA MÓDULO III	PRODUÇÃO E TECNOLOGIA DE PRODUTOS FERMENTADOS TURMA AB	55	40	2.00

Subtotal: 8

Resumo das atividades: 1.1 Aulas

Foram ministradas as seguintes unidades curriculares no curso técnico em Agroindústria no 1º semestre de 2014:

-- Tecnologia de Matérias-primas carga horária 40 horas (Turma AB): Nesta unidade curricular como ferramenta de aprendizagem foram realizadas aulas dialogadas, expositivas, com complemento de data show, vídeos e aplicação de exercícios para fixação dos conteúdos ministrados, além de apresentações de seminários realizados pelos alunos sobre matérias-primas alimentícias diversificadas. Como conteúdos foram abordados as principais alterações físico-químicas nos alimentos e seus efeitos sobre cor, textura, sabor e aroma; estrutura, composição, produção, obtenção, preparações e propriedades nutricionais dos alimentos de origem animal e vegetal.

-- Gestão e Legislação ambiental carga horária 40 horas (Turma AB): Como ferramenta de aprendizagem foram realizadas aulas dialogadas, expositivas e em data show, debates sobre a legislação ambiental vigente e vídeos expondo a situação ambiental do país. Trabalhou-se conceitos e ferramentas de gestão ambiental ISO 14000, normas e licenciamento ambiental. Enfatizou-se também legislações pertinentes a área de alimentos e bebidas, Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), rotulagem geral e nutricional de alimentos, fraudes alimentares noticiadas atualmente e suas consequências, concluindo-se com desenvolvimento de trabalhos aplicando a legislação ambiental e alimentar.

-- Princípios de Conservação de Alimentos carga horária 40 horas (Turma AB): Através da unidade curricular foi enfatizada a promoção da conservação de alimentos, aplicação dos métodos de conservação, processos auxiliares e métodos combinados, relacionando as alterações provocadas pelo processo de conservação e as consequências de processos mal realizados. Para isso foram utilizadas aulas expositivas com auxílio de data show, onde foram explanados conteúdos sobre a conservação dos gêneros alimentícios através da aplicação de métodos pelo calor e também pela utilização do frio, controle de umidade, modificações do pH, pelo uso de fermentação, embalagens e aditivos alimentares.

-- Produção e Tecnologia de Produtos Fermentados carga horária 40 horas (Turma AB): Foram trabalhados conteúdos destinados ao aprendizado sobre fermentações alcoólica, acética, láctica, enfocando na área de panificação através de aulas práticas demonstrativas sobre o processamento de diferentes tipos de massas e ingredientes, apresentações de seminários com degustação de preparações doces e salgadas.

1.2 Aulas de componentes curriculares novas

Curso	Componente Curricular	Duração Aula (Minutos)	Número de aulas no semestre	CH Semanal Calculada
CURSO TÉCNICO AGROINDÚSTRIA MÓDULO I	PROJETO INTEGRADOR I TURMA AB	55	40	2.50
CURSO TÉCNICO AGROINDÚSTRIA MÓDULO III	PROJETO INTEGRADOR III TURMA AB	55	40	2.50

Subtotal: 5

Resumo das atividades: 1.2 Aulas Novas

-- Projeto Integrador I com carga horária de 40 horas (Turma AB): Objetivo analisar diferentes gêneros alimentícios, suas características químicas e a qualidade da água destinada a produção de alimentos. As análises verificaram acidez total em vinhos tinto, branco e rosê; Determinação de acidez em leites pasteurizados; Determinação de ácido acético em conservas de pepino, picles e cebola; Determinação de acidez em óleos vegetais para verificar seu estado de conservação; Medida direta de pH em alimentos; Determinação da concentração de ácido ascórbico (vitamina C) em sucos de laranja, limão e acerola; Determinação do teor do cloro residual em águas tratadas e Determinação da concentração dos íons Ca^{2+} e Mg^{2+} em amostras de leite pasteurizado e UHT.

-- Projeto Integrador III com carga horária de 40 horas (Turma AB): Dando ênfase a autonomia dos alunos em pesquisas e desenvolvimento do projeto e o professor atuando como mediador e facilitador do aprendizado e ensino, foi proposto para os grupos, pesquisas sobre determinado alimento/ingrediente para desenvolver um produto agroindustrial inovador e descrever sobre seu processamento e a agroindústria. Para isso utilizou-se dos laboratórios de análise de alimentos, panificação e laticínios para realização de testes de formulação. Após elaborados os produtos, foram realizadas análises microbiológicas, físico-químicas e sensoriais. As aulas realizadas em sala de aula, laboratórios de informática, na biblioteca do Campus e nos laboratórios de alimentos, além do contato com o público regional a fim de buscar informações adicionais para a realização dos trabalhos contribuíram com os resultados e avaliação final.

1.3 Atividades não incluídas acima - com atendimento de alunos

Tipo	Informações adicionais	CH Semanal
Atendimento extra-classe a discentes	Atendimento a discentes	2
Atendimento a aluno em pendência, sem constituição de turma	Bianca Enaile Schmidt - Pendência módulo I	0.5
Atendimento a aluno em pendência, sem constituição de turma	Luisa Romani Vendruscolo - Pendência módulo I	0.5
	Adenilson Brey - Atendimento em horário diferenciado	1

Subtotal: 4

Resumo das atividades: 1.3 Atividades não incluídas acima - com atendimento de alunos

--Atendimento extra-classe a discentes: atendimento a alunos do curso técnico em agroindústria em 2 horários semanais alternados, abrangendo 1 período vespertino e 1 período noturno. Horário este destinado a atendimento com explicações extras para sanar dúvidas referentes a entregas de trabalhos, indicações de conteúdos de estudo para alunos que necessitam algum tipo de reforço nas unidades curriculares ministradas.

-- Atendimento a aluno em pendência, sem constituição de turma: Bianca Enaile Schmidt - Pendência módulo I: desistente do curso. Luisa Romani Vendruscolo: Encontros semanais, os quais foram destinados a sanar dúvidas referentes aos conteúdos repassados para estudo individual e resolução de exercícios e atividades direcionadas e embasadas no conteúdo programático do semestre letivo, sendo as 40 horas finais da UC, pois as 40 horas iniciais foram ministradas por outro professor. Atendimento ocorrido devido a conflito com o horário de escola. Adenilson Brey - Atendimento em horário diferenciado, duração até metade do semestre, após sanado problema com saídas antecipadas devido ao transporte o aluno frequentou as aulas normalmente.

2. Atividade didático pedagógicas

Atividade	CH Semanal
Atividade didático pedagógicas	6.5
Reuniões Pedagógicas	2.00

Subtotal: 8.5

Resumo das atividades: 2. Atividade didático pedagógicas

--Atividade didático pedagógicas: Atividades relacionadas a pesquisa e preparo das aulas, executadas conforme o planejamento de cada unidade curricular (desenvolvimento de material impresso e preparação de aulas expositivas e práticas).

--Reuniões pedagógicas: Reuniões organizadas pelo DEPE, reuniões de curso realizadas pela coordenação e conselhos de classe, conforme programa proposto no início do semestre.

3. Pesquisa e Extensão

3.1 Pesquisa

Aluno(s)	Documento aprovação	Título do Projeto	CH Ssemanal
Turma AB Módulo I Agroindústria (7 Grupos)	EDITAL - Nº 31/PROPPI/2014 - Programa de apoio ao desenvolvimento de projetos técnicos com finalidade didático-pedagógica em cursos regulares no Câmp	Análises para controle da qualidade de alimentos e da água destinada a seu processo produtivo	2

Turma AB Módulo III Agroindústria (5 Grupos)	EDITAL - Nº 31/PROPPI/2014 - Programa de apoio ao desenvol- vimento de projetos técnicos com finalidade didático-pedagógica em cursos regulares no Câmpus	Desenvolvimento tecnológico e avaliação da qualidade microbiológica, físico-química e sen- sorial de	4
---	---	--	---

Subtotal: 6

Resumo das atividades: 3.1 Pesquisa

EDITAL - Nº 31/PROPPI/2014 - Projetos de pesquisa contemplados pelo edital Nº 06/PROPPI/2014 PROGRAMA DE APOIO AO DESENVOLVIMENTO DE PROJETOS TÉCNICOS COM FINALIDADE DIDÁTICO-PEDAGÓGICA EM CURSOS REGULARES NO CÂMPUS CANOINHAS 2014 - 1: O referido projeto objetivou e fomentou o desenvolvimento de produtos agroindustriais pela Unidade Curricular (UC) de Projeto Integrador III do Curso Técnico em Agroindústria do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina, Câmpus Canoinhas. Auxiliando na formação de profissionais competentes e éticos, capazes de enfrentar desafios na busca do desenvolvimento tecnológico, social e econômico.

Projeto Integrador I: objetivou e fomentou a realização de diferentes análises de gêneros alimentícios, suas características químicas e a qualidade da água destinada a produção de alimentos.

3.2 Extensão (não informado)

Resumo das atividades: 3.2 Extensão

Nada consta.

4. Atividades Administrativas e de Representação

4.1 Administração (não informado)

Resumo das atividades: 4.1 Administração

Nada consta.

4.2 Gts e Comissões

Portaria	Nome do GT/Comissão	CH Semanal
Portaria nº 94	Divulgação do ingresso	2

Subtotal: 2

Resumo das atividades: 4.2 Gts e Comissões

-- Portaria nº 94: Comissão para Divulgação dos cursos do IFSC do Câmpus Canoinhas: Divulgação de cursos técnicos concomitantes ofertados no 1º semestre de 2015 pelo IFSC Câmpus Canoinhas, em escolas de ensino médio situadas no município de Canoinhas e região.

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 com oficina na Semana Nacional de Ciência e Tecnologia - Câmpus Canoinhas. Oficina prática realizada no laboratório de panificação. Preparações da primavera em sua mesa.

Ação de extensão 789/14 Oficina Delícias Saudáveis e divertidas – parceria entre IFSC Câmpus Canoinhas e Escola Cabral: Ocorrida no laboratório de panificação do Instituto Federal de Santa Catarina – IFSC Câmpus Canoinhas, em parceria com a EEB João José de Souza Cabral. O objetivo da oficina foi concluir o projeto sobre alimentação saudável, desenvolvido com alunos do 2º ano do ensino fundamental da escola Cabral. A oficina reforçou a importância da alimentação com qualidade nas diferentes faixas etárias, porém priorizando o público infantil. Destacaram-se as etapas da higiene pessoal e dos alimentos, além do aproveitamento integral das matérias-primas alimentícias, agregando sabor e valor nutricional as preparações. Foi proporcionado aos alunos um momento de descobertas, onde conheceram os laboratórios de análises e processamento de alimentos do IFSC e prepararam as receitas que foram degustadas posteriormente.

6. Capacitação (não informado)

Resumo das atividades: 6. Capacitação

Nada consta.

Informações sobre avaliação do relatório

Aprovado pela chefia em 27/03/2015 18:54:45

Avaliador: orlando.campanini

Informações sobre preenchimento do relatório

Preenchimento inicial	Última alteração
19/02/2015 20:51:32	27/02/2015 18:28:40