

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

Dados Cadastrais	
Campus:	Xanxerê
Nome:	Luciana Senter
Siape:	
Regime de trabalho:	40 horas DE
Efetivo:	Sim
Afastamento:	Não
Área principal de atuação:	BIOQUÍMICA / MICROBIOLOGIA
Titulação:	Doutor

RESUMO - CH TOTAL: 40			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Atividades de Ensino	20.4	4. Gestão e Representação	5.15
2. Atividades de Pesquisa	13.45	5. Atividades de Capacitação	1
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 em Alimentos Integrado ao ensino Médio	Tecnologia de bebidas	Sim	60	55	3
Periódica	Não	FIC	Formação Continuada em Tecnologia para a Elaboração de queijos, vinho e salame.	Boas Práticas de Fabricação e Rotulagem	Não	12	55	0.6
Periódica	Não	FIC	Formação Continuada em Tecnologia para a Elaboração de queijos, vinho e salame.	Elaboração de salame	Sim	20	55	1
Periódica	Não	FIC	Formação Continuada em Tecnologia para a Elaboração de queijos, vinho e salame.	Elaboração de queijos	Sim	20	55	1
Periódica	Não	FIC	Formação Continuada em Tecnologia para a Elaboração de queijos, vinho e salame.	Elaboração de vinhos	Sim	20	55	1
Periódica	Não	FIC	Formação Continuada em Boas Práticas para Manipuladores de Alimentos	Boas Práticas de Fabricação para Manipuladores de Alimentos	Não	4	55	0.2

Subtotal: 6.80

Resumo das atividades: 1.1 Aulas

O Curso FIC de Cerveja artesanal não foi ofertado devido à demora na aprovação do CEPE. O mesmo será ofertado no semestre 2018-2. Ministrei quatro (4) horas de aula no curso de BPF, que não estava previsto no PSAD. As demais unidades curriculares ocorreram dentro da normalidade. No FIC de Queijo, salame e Vinho, as três professoras do curso ministraram juntas as unidades curriculares envolvendo as tecnologias para aprender o conteúdos das parceiras; Na Unidade curricular de Tecnologia de Bebidas, haviam sido planejadas três visitas técnicas, entretanto, devido à troca de sábados letivos, uma das empresas (Microcervejaria Dalla, em Chapecó) não aceitou reagendar a data e a visita foi cancelada, na Hidromelaria Campina da Cascavel, próximo ao IFSC, houve problemas técnicos na empresa e também não foi possível realizar a visita, sendo que finalmente após reagendarmos devido ao jogo do Brasil na copa, realizou-se a visita no Alambique Refazenda em Xanxerê. A visita em loco é muito importante para o aprendizado prático do aluno, permitindo a visualização da aplicabilidade prática do conteúdo visto em sala de aula.

1.2 Atividades de organização de ensino

Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	6.6

Subtotal: 6.60

Resumo das atividades: 1.2 Atividades de organização de ensino

As atividades ocorreram dentro do planejado.

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	Orientação Projeto Integrador Cerveja: Bianca Monego, Shaiane Bogo, Josiele Costa, Fernanda Calgaro, Talita Antunes	2
Coordenação, orientação e coorientação de projetos integradores	Orientação Projeto Integrador Hidromel: Érica Ribeiro, Luciano Cattapan, Jéssica Lunardi, Luiza Michielin, Julia Souza e Stefanie Moraes.	2

Subtotal: 7.00

Resumo das atividades: 1.3 Atividades de apoio ao ensino

Ocorreu a orientação de um projeto integrador e co-orientação de outro projeto. As reuniões de área ocuparam tempo maior que o estimado no planejamento, cerca de duas horas semanais.

2. Atividades de Pesquisa

Atividade	Título da pesquisa	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH
Elaboração e submissão de resumos expandidos, artigos científicos em Anais de eventos e periódicos com ISSN	Desafios na Implantação de Cursos a Distância	-	-	2
Elaboração e submissão de resumos expandidos, artigos científicos em Anais de eventos e periódicos com ISSN	Práticas no ensino de microbiologia	-	-	2
Coordenação de projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente	Comparação de métodos para isolamento de bactérias da casca de ovos	Talita Antunes de Almeida Tamires Granosik	Edital PROPPIDAE nº 34/2017 - IFSC	6
Participação em projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente	Elaboração de queijo tipo Gorgonzola e manutenção do mofo Penicillium roqueforti.	Sara Santana, Kauana Martini	Edital PROPPIDAE nº 34/2017 - IFSC	1

Coordenação de Grupos de Pesquisa cadastrados no Diretório de Grupos de Pesquisa do CNPQ e certificados pela instituição	Grupo de Pesquisa Ciência e Tecnologia de Alimentos - Xanxerê	-	Grupo de Pesquisa Ciência e Tecnologia de Alimentos - Xanxerê	0.95
Participação em projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente	Valorização do resíduo sólido do processamento de mandioca (Manihot esculenta Crantz): extração de pectina	Adria	Edital nºFapesc PropostaPFPFAPES C1511373816583	1.5

Subtotal: 13.45

Resumo das atividades: 2. Atividades de Pesquisa

O artigo 'Desafios na Implantação de Cursos a Distância' foi escrito e submetido à revista científica EaD em Foco, tendo sido aceito para publicação em 21/06/2018. Encontra-se no aguardo do retorno da revista com os dados de publicação; O artigo 'Práticas no ensino de microbiologia' teve sua escrita realizada parcialmente; Participação como avaliador de projeto intitulado "AVALIAÇÃO DE CONSUMO E CARACTERÍSTICAS HIGIÊNICO – SANITÁRIAS DO LEITE INFORMAL COMERCIALIZADO NO MUNICÍPIO DE JAGUARIBE, CEARÁ", projeto este submetido ao EDITAL PIBIC-2018 do Instituto Federal do Ceará - IFCE na área "CIÊNCIAS BIOLÓGICAS"; Submissão e aprovação de dois projetos de pesquisa: 1) Elaboração de hidromel com erva-mate: submetido pela prof. Manoela Alano Vieira ao Edital Universal; 2) Avaliação da interferência na qualidade interna de ovos comerciais de galinha sob aplicação de diferentes métodos de higienização: PROPPIDAE; Submissão de projeto de pesquisa Edital didático pedagógico; Submissão de dois projetos para comitê de ética em pesquisa com seres humanos para realização de análise sensorial dos produtos elaborados nos projetos integradores.

3. Atividades de Extensão (não informado)

Resumo das atividades: 3. Atividades de Extensão

Firmou-se parceria para ministrar curso de Boas Práticas de Fabricação no campus São Carlos e 15 e 16/08. Serão capacitadas duas turmas de aproximadamente 40 alunos cada, manipuladores de alimentos de restaurantes, padarias, agricultura familiar e outros, cada turma com 8 horas cada.

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
PPC Alimentos	PPC Tecnólogo Alimentos	0.5
Portaria da Direção-Geral do Câmpus Xanxerê N°50, de 11 de maio de 2017	Responsável pelo Laboratório de Microbiologia	2.65

Subtotal: 3.15

Resumo das atividades: 4.2 Designação

O PPC do Curso Tecnólogo em Alimentos foi alterado para 'Especialização em Ciência e Tecnologia de Alimentos com ênfase em alimentos funcionais', sendo que foram realizados encontros semanais para leitura e atualização da legislação, escrita e pesquisa de demanda do curso. Sobre as atividades do Laboratório de Microbiologia de alimentos, realizou-se entre outras atividades, recebimento e instalação de equipamentos, orçamento, compra e estimativa de materiais.

4.3 Representação

Tipo	Portaria	Representação	CH
Colegiados dos Campi	Diretoria-geral do Câmpus Xanxerê nº 46/2018	Representante docente suplente	2

Subtotal: 2.00

Resumo das atividades: 4.3 Representação

Colegiado de câmpus, membro suplente. Participei de todas as reuniões a partir da posse.

5. Capacitação

Título	Portaria	Tema	CH
Curso de formação na modalidade presencial ou a distância	-	Curso FIC EaD - Tecnologias Educacionais (60 horas).	1

Subtotal: 1.00

Resumo das atividades: 5. Capacitação

Matriculei-me no Curso FIC EaD - Tecnologias Educacionais (60 horas), ofertado pelo CERFEAD, a fim de melhorar a aplicação de tecnologias educacionais em sala de aula. Iniciei de forma particular o curso '\Eu cervejeiro\' (40 horas online) de modo a dar maior suporte ao curso de cerveja artesanal que será ofertado em 2018-2. O curso '\Eu cervejeiro\' continuará a ser feito no semestre 2018-2.

Informações sobre avaliação do planejamento

Aprovado pela chefia em 07/08/2018 11:29:25

Avaliador: eliane.michieli

Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial	Última alteração
08/02/2018 11:06:11	27/06/2018 11:41:39