

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

Dados Cadastrais	
Campus:	Canoinhas
Nome:	Fernanda Teixeira Macagnan
Siape:	3008814
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	29	4. Gestão e Representação	8
2. Atividades de Pesquisa	1	5. Atividades de Capacitação	0
3. Atividades de Extensão	2		

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 dos Alimentos	Toxicologia em Alimentos	Sim	40	55	2
Periódica	Não	Graduação	Curso Superior de Tecnologia dos Alimentos	Bebidas e Fermentações	Sim	60	55	3
Periódica	Não	Graduação	Curso Superior de Tecnologia dos Alimentos	Microbiologia de Alimentos- Turma 1 e 2	Sim	20	55	1
Periódica	Não	Graduação	Curso Superior de Tecnologia dos Alimentos	Microbiologia de Alimentos- Turma 1	Sim	20	55	1
Periódica	Não	Graduação	Curso Superior de Tecnologia dos Alimentos	Microbiologia de Alimentos- Turma 2	Sim	20	55	1
Periódica	Não	Técnico	Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino médio	Microbiologia de Alimentos- Turma 1	Sim	40	55	2
Periódica	Não	Técnico	Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino médio	Microbiologia de Alimentos- Turma 2	Sim	40	55	2

Subtotal: 12.00

Resumo das atividades: 1.1 Aulas
Todas as aulas das Unidades Curriculares foram desenvolvidas e finalizadas com êxito, cumprindo-se a carga horária total das disciplinas. As aulas da disciplina de Microbiologia de Alimentos tanto para o ensino superior quanto para o ensino técnico foram realizadas quase que na sua totalidade com atividades práticas no Laboratório de Microbiologia, conforme programado previamente no plano de estudo da unidade curricular, sendo a Professora Joyce responsável pela maioria das aulas teóricas. Devido ao afastamento antecipado da Professora Joyce, algumas aulas que não estavam previstas no Plano de estudo e no PSAD foram ministradas por mim.

1.2 Atividades de organização de ensino	
Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	12

Subtotal: 12.00

Resumo das atividades: 1.2 Atividades de organização de ensino

As atividades de organização de ensino foram cumpridas com êxito. Como ministrei estas disciplinas pela primeira vez, isso me exigiu muita dedicação e maior tempo para o planejamento e organização do ensino, tanto das aulas práticas quanto das aulas teóricas e demais atividades de avaliação e aprendizagem.

1.3 Atividades apoio ao ensino

Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extra-classe a discentes		2
Coordenação, orientação e coorientação de projetos integradores		1
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)		2

Subtotal: 5.00

Resumo das atividades: 1.3 Atividades de apoio ao ensino

O atendimento extra-classe a discentes foi realizado nos seguintes horários: terças 16:00 - 17:00 e das 20:30 - 21:30. A escolha dos horários foi para atender a demanda dos alunos do ensino técnico, do ensino superior e de forma específica alunos que só poderiam estar na instituição após às 20h devido ao trabalho. Alguns outros atendimentos extra-classe foram realizados em horários diferenciados por agendamento prévio ou conforme a necessidade.

Durante este semestre tive dois alunos (um do ensino superior e outro do ensino técnico) em atestado médico que necessitaram de exercício domiciliar. Isto exigiu a elaboração de um plano de estudo e atividades específicas para cada caso.

Participei da Comissão de reconhecimento de saberes Curricular do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, para os componentes curriculares de Fermentações e Bebidas e Tratamento de Resíduos (Portaria da Direção-Geral do Câmpus Canoinhas N° 71, de 9 de abril de 2018).

A orientação do Projeto Integrador do Ensino Técnico (Elaboração de chá misto com potencial funcional) foi concluída com êxito neste semestre.

Participei das reuniões pedagógicas propostas pela direção e aquelas referentes aos assuntos do cursos Superior de Tecnologia em Alimentos e do Curso Técnico de Alimentos Integrado ao Ensino Médio no decorrer do semestre.

Além destas atividades, foram realizadas as seguintes orientações de estágio para alunos do Curso Superior de Tecnologia dos Alimentos, as quais não estavam previstas no PSAD:

- Ariel Laurentino Pereira (Estágio Interno no IFSC)
- Elisama Caetano da Silva (Estágio Curricular Obrigatório - Externo).
- Participei como membro de banca do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos da Aluna Maiara Soares Fragoso.

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	Projeto em desenvolvimento para o Edital Universal -PROPI		Em fase de elaboração	1

Subtotal: 1.00

Resumo das atividades: 2. Atividades de Pesquisa

- Projeto escrito e submetido ao Edital Universal de Pesquisa Nº 02/2018/PROPPI.

Título do Projeto: 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.

Projeto aprovado com recurso (R\$ 4.925,25) e duas bolsas discentes (R\$ 400,00)

Período de Execução: Agosto de 2018 a Julho de 2019.

Função: Coordenadora.

Além do tempo destinado a elaboração e submissão deste projeto pesquisa, também foram desenvolvidas e publicadas algumas produções científicas neste semestre que não estavam previstas no PSAD:

- Publicação do capítulo Dietary Fiber and Non-extractable Polyphenols no Livro intitulado Non-extractable polyphenols and Carotenoids: Importance in Human Nutrition and Health da Editora RSC (Royal Society of Chemistry) do Reino Unido.

MACAGNAN, F. T.; BENDER, A. B. B. ; SPERONI, C. S. . CHAPTER 2. Dietary Fiber and Non-extractable Polyphenols. In: Fulgencio Saura-Calixto, Jara Pérez-Jiménez. (Org.). Food Chemistry, Function and Analysis. 1ed.: Royal Society of Chemistry, 2018, v. , p. 17-36.

- Publicação de resumo nos anais do Workshop de Compostos Bioativos e Qualidade de Alimentos

MACAGNAN, FERNANDA TEIXEIRA ; BENDER, ANA B.B. ; SPERONI, CAROLINE S. ; LOUREIRO, BRUNO B. ; SILVA, LEILA P. DA ; HECKTHEUER, L. H. . Influência do processo de extrusão da fibra de maçã sobre a glicemia em ratos. In: 2º Workshop de Compostos Bioativos e Qualidade de Alimentos, 2018, Santa Maria, RS. Anais do 2º Workshop de Compostos Bioativos e Qualidade de Alimentos, 2018.

3. Atividades de Extensão

Atividade	Título da extensão	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH
Elaboração e submissão de projetos e programas para editais internos e externos ou em parceria com instituições externas	A Tecnologia de Alimentos atuando na transformação social.	Projeto submetido Edital PROEX nº 04/2018.	Projeto submetido Edital PROEX nº 04/2018.	2

Subtotal: 2.00

Resumo das atividades: 3. Atividades de Extensão

- Projeto escrito e submetido ao Edital PROEX nº 04/2018 APROEX 01 – 5 meses.

Título do Projeto: A Tecnologia de Alimentos atuando na transformação social.

Projeto aprovado com recurso (R\$ 3.000) e duas bolsas discentes (R\$ 400)

Projeto sendo executado com sucesso desde maio e em parceria com o CRAS de Canoinhas.

Função: Coordenadora adjunta.

Alunos bolsistas: Jonathan Yuiti Svistak e Ana Elisa Ruppel

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
Portaria da Direção-Geral do Câmpus Canoinhas N° 12, de 21 de fevereiro de 2018	REVISÃO DO PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO TÉCNICO EM ALIMENTOS INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO	1
Portaria da Direção-Geral do Câmpus Canoinhas N° 23, de 26 de fevereiro de 2018	Comissão de verificação da adequação do Câmpus Canoinhas ao Instrumento de Avaliação de Cursos de Graduação do MEC	2
Portaria da Direção-Geral do Câmpus Canoinhas N° 32, de 7 de março de 2018	Comissão de organização 4º Workshop em Ciência e Tecnologia de Alimentos	1
Portaria da Direção-Geral do Câmpus Canoinhas N° 27, de 7 de março de 2018	Coordenação Laboratório Microbiologia	1
Portaria da Direção-Geral do Câmpus Canoinhas N° 31, de 7 de março de 2018	Coordenação Laboratório de Processamento de Vegetais	1

Subtotal: 6.00

Resumo das atividades: 4.2 Designação

Particpei de todas as reuniões organizadas pela Coordenação do Curso Superior de Tecnologia de Alimentos referentes as Portarias acima citadas, participando das discussões relacionadas a revisão do PPC do Curso e sugestões de curricularização da extensão, adequações gerais para o novo Instrumento de Avaliação de Cursos de Graduação do MEC, bem como discussões sobre temas, palestrantes e formas de captação de recursos para a execução do 4º Workshop em Ciência e Tecnologia de Alimentos.

Particpei de apenas uma reunião relacionada a Portaria da Direção-Geral do Câmpus Canoinhas N° 12, de 21 de fevereiro de 2018 construída para a REVISÃO DO PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO TÉCNICO EM ALIMENTOS INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO, por não ter sido convocada para nenhuma outra reunião pela Coordenação do Curso Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio. A carga horária semanal destinada a esta Portaria foi utilizada para muitas outras atividades mencionadas no RSAD que não estavam previstas no PSAD.

As atribuições decorrentes da responsabilidade inerente a Coordenação dos Laboratório de Microbiologia e de Processamento de Vegetais foram atendidas.

4.3 Representação

Tipo	Portaria	Representação	CH
Núcleo Docente Estruturante de Curso	Aguardando Portaria	Núcleo Estruturante Docente	1
Colegiado Acadêmico de Curso	Aguardando Portaria	Colegiado do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos	1

Subtotal: 2.00

Resumo das atividades: 4.3 Representação

Particpei de todas as reuniões realizadas pelo Núcleo Estruturante/Colegiado do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos nas terças-feiras à tarde na sala de reuniões.

5. Capacitação (não informado)

Resumo das atividades: 5. Capacitação

Foram realizadas atividades de capacitações neste semestre que não estavam previstas no PSAD. São elas:

-Ambientação de Servidores e Recepção Docente 2018 - Etapa Reitoria na minha Região Planalto. (Carga Horária Total: 8h)

-Formação Continuada de Docentes ingressantes na Rede Federal Educação Profissional e Tecnológica. (Carga Horária Total: 80h): Unidade Curricular 1: Ambientação de servidores na rede federal de educação profissional e tecnológica (20 horas); Unidade Curricular 2: Formação de Docentes Ingressantes na Rede Federal de EPT (60 horas).

Informações sobre avaliação do planejamento

Aprovado pela chefia em 02/08/2018 10:41:06

Avaliador: andreia.hoepers

Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial	Última alteração
21/02/2018 15:42:08	10/07/2018 15:42:21