

Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Relatório 2022-1

Dados Cadastrais	
Campus:	São Miguel do Oeste
Nome:	Keli Cristina Fabiane
Siape:	1866749
Regime de trabalho:	40 horas DE
Efetivo:	Sim
Afastamento:	Não
Área principal de atuação:	BIOQUÍMICA / MICROBIOLOGIA
Título:	Doutor

RESUMO - CH TOTAL: 40			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Atividades de Ensino	16.2	4. Gestão e Representação	21.5
2. Atividades de Pesquisa	1.9	5. Atividades de Capacitação	0
3. Atividades de Extensão	0.4		

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	Tecnologia em Alimentos	Bioquímica e Nutrição	Não	60	60	3
Periódica	Não	Técnico	Técnico em Alimentos	Projeto Integrador	Não	50	60	2.5
Periódica	Não	Graduação	Tecnologia em Alimentos	Introdução a Tecnologia em Alimentos	Não	10	60	0.5

Subtotal: 6.00

Resumo das atividades: 1.1 Aulas
Realizado conforme previsto. Ainda houve a ministração de 8 horas aula em cursos de extensão ministrados no CASEP.

1.2 Atividades de organização de ensino	
Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	5

Subtotal: 5.00

Resumo das atividades: 1.2 Atividades de organização de ensino
Realizado conforme previsto.

1.3 Atividades apoio ao ensino		
Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extraclasse	Terças feiras das 13h30min às 15h30min	2
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)		2
Orientação de trabalho de conclusão de curso (graduação, especialização, mestrado, doutorado)	Márcia Redecker	0.5
Orientação de trabalho de conclusão de curso (graduação, especialização, mestrado, doutorado)	Vanucci Marcos Santi	0.7

Subtotal: 5.20

Resumo das atividades: 1.3 Atividades de apoio ao ensino
--

Realizado conforme previsto.

Ainda houve participação em 4 bancas de trabalho de conclusão de curso e 2 bancas de projeto integrador.

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	Mel de abelhas sem ferrão: estratégias de conservação para garantia de parâmetros de qualidade e para estabilidade de compostos bioativos	Thauane Mezzalira	FAPESC/IFSC	0.5
Participação em projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente	Caracterização química e de qualidade de variedades de cereja-da-mata (Eugenia involucrata DC.) ROBERTA GARCIA BARBOSA	não há	PISMO2478-2021	0.5
Coordenação em projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente. (Obs.: não pode acumular com o item 2 no mesmo Projeto)	Feijão-Caupi: Propriedades antioxidantes e ação sinérgica, perfil fenólico e avaliação do potencial inibidor da enzima de conversão da angiotensina I (ECA)	Marcia Redecker e Vanucci Santi	PISMO2178-2021	0.5
Elaboração e submissão de projetos para agências de fomento, para editais internos e externos ou em parceria com instituições externas	Bioprospecção e potencial killer de leveduras isoladas de produtos alimentícios	a definir	PISMO2576-2022	0.1
Elaboração e submissão de projetos para agências de fomento, para editais internos e externos ou em parceria com instituições externas	Efeito da digestão gastrointestinal in vitro sobre compostos fenólicos e capacidade antioxidante de cereja-da-mata.	a definir	PISMO2535-2022	0.1
Elaboração e submissão de projetos para agências de fomento, para editais internos e externos ou em parceria com instituições externas	Avaliação do fruto de pitaya (Hylocereus polyrhizus) como potencial corante na indústria frigorífica.	a definir	PISMO2673-2022	0.1
Elaboração e submissão de projetos para agências de fomento, para editais internos e externos ou em parceria com instituições externas	Princípio educativo das Atividades de Pesquisa em Cursos da Área de Ciência e Tecnologia de Alimentos	a definir	não há	0.1

Subtotal: 1.90

Resumo das atividades: 2. Atividades de Pesquisa

Realizado conforme previsto, com exceção da elaboração do projeto: Princípio educativo das Atividades de Pesquisa em Cursos da Área de Ciência e Tecnologia de Alimentos, realizado por outra docente.

Houve a aprovação dos projetos elaborados e submetidos:

- Bioprospecção e potencial killer de leveduras isoladas de produtos alimentícios (PISMO2576-2022).
- Efeito da digestão gastrointestinal in vitro sobre compostos fenólicos e capacidade antioxidante de cereja-da mata (PISMO2535-2022).
- Avaliação do fruto de pitaya (*Hylocereus polyrhizus*) como potencial corante na indústria frigorífica (PISMO2673-2022).

Ainda, participação na elaboração e submissão de projeto para a chamada 05/2022 do CNPQ para a SNCT.

Também, participação na elaboração e submissão do artigo científico: Synergism and phenolic bioaccessibility during in vitro co-digestion of cooked cowpea with orange juice para International Journal of Food Science and Technology.

Participação na elaboração e submissão do artigo: Postharvest Conservation of 'Thomson' Pitaya [*Hylocereus undatus* (Haw.) Britton and Rose] as a Function of Storage Temperature. Journal of Experimental Agriculture International, v. 44, p. 31-44, 2022.

Participação na elaboração do resumo intitulado: Ácido salicílico na conservação pós-colheita de piteiras Thomson. No Simpósio de Fruticultura da Região Sul (FRUSUL) 2022.

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 - por projeto	Curso de extensão Casep 1: Boas práticas de fabricação	a definir	não há	0.1
Elaboração e submissão de projetos e programas para editais internos e externos ou em parceria com instituições externas - por projeto	Curso de extensão Casep 2: Boas práticas de fabricação	a definir	não há	0.1
Participação em programas e projetos internos ou externos aprovados na Instituição de acordo com a resolução específica vigente	Simpósio Catarinense do campo á mesa	Larissa Leite Vanucci Santi Marcia Redecker Angela Rech Kataline chiesa Tania Somera Janiele dos Santos	não há	0.2

Subtotal: 0.40

Resumo das atividades: 3. Atividades de Extensão

Realizado conforme previsto os cursos de extensão.

- CR024-2022 e CR025-2022 Cursos de Boas Práticas de manipulação de alimentos TURMA 1 e 2 (CASEP).

Ainda participação na organização do curso de extensão:

- CR002-2022 Curso de Boas Práticas na Indústria de Alimentos oferecido pelo IFSC-São Miguel do Oeste aos profissionais da indústria de alimentos do município de Paraíso/SC

Sequência ao Simpósio Catarinense do campo á mesa, o qual foi finalizada a parte de certificação, elaboração dos anais e pós-evento.

Realizado a organização dos eventos:

- EV020-2022 Mesa Redonda: Atuação do profissional de alimentos na gestão e no empreendedorismo
- com professores do ensino fundamental no dia 19/07 sobre Educação especial, ainda pendente de registro e certificação.

4. Atividades de Gestão e Representação

4.1 Gestão

Portaria	Função	CD/FG/FCC	CH
Portaria do Reitor nº 4032, de 17 de dezembro de 2020	Coordenadora de Curso Superior de Tecnologia em Alimentos do Câmpus São Miguel do Oeste	FCC	14

Subtotal: 14.00

Resumo das atividades: 4.1 Gestão

Realizado conforme o previsto.

4.2 Designação

Portaria	Designação	CH
em breve	revisão do PPC do curso superior de tecnologia em alimentos	1
Portaria da Direção-Geral do Câmpus São Miguel do Oeste Nº 69 de 8 de abril de 2022	Designar, a servidora KELI CRISTINA FABIANE, responsabilidade pelo Laboratório de Microbiologia (LAMIC-SMO) do Câmpus São Miguel do Oeste	0.5
Portaria da Direção-Geral do Câmpus São Miguel do Oeste Nº 67 de 7 de abril de 2022	Designar servidores para constituir Grupo de Trabalho - GT, responsável pelo alinhamento das ações e atividades de divulgação e comunicação da área de Alimentos do IFSC - Câmpus São Miguel do Oeste.	0.5
Portaria da Direção-Geral do Câmpus São Miguel do Oeste Nº 77 de 12 de abril de 2022	Designar servidores para constituição de Grupo de Trabalho (GT) e consultores ad hoc para a revisão do Projeto Pedagógico do Curso de Bacharelado em Agronomia do IFSC – Câmpus São Miguel do Oeste.	0.5
Portaria do(a) Reitor(a) Nº 477 de 24 de fevereiro de 2022	Fórum de Ingresso do IFSC	0.5
Portaria do Reitor nº 2896, de 28 de setembro de 2021, alterada pela portaria Nº 3276 de 9 de novembro de 2021	Comissão organizadora do "Simpósio Catarinense do Campo à Mesa"	0.5
Portaria da Direção-Geral do Câmpus São Miguel do Oeste Nº 118, de 12 de julho de 2021, alterada pela portaria Nº 150 de 9 de setembro de 2021.	Comissão Institucional de Formaturas e Sessões Solenes de Colação de Grau Coletiva ou em Gabinete do Instituto Federal de Santa Catarina - Câmpus São Miguel do Oeste	0.5
Portaria da Direção-Geral do Câmpus São Miguel do Oeste Nº 6 de 25 de janeiro de 2022	Designar servidores para compor Comissão Disciplinar Discente com o objetivo de auxiliar na análise de faltas disciplinares cometidas por discentes no âmbito do IFSC São Miguel do Oeste.	0.5

Subtotal: 4.50

Resumo das atividades: 4.2 Designação

Realizado conforme o planejado.

A portaria para o Grupo de Trabalho - GT responsável pelo processo de Revisão do Projeto Pedagógico do Curso de Tecnologia de Alimentos do IFSC - Câmpus São Miguel do Oeste, foi a N° 138 de 21 de junho de 2022.

Ainda, houve as designações:

Portaria da Direção-Geral do Câmpus São Miguel do Oeste N° 138 de 21 de junho de 2022 - designar os servidores abaixo relacionados para composição do Grupo de Trabalho - GT responsável pelo processo de Revisão do Projeto Pedagógico do Curso de Tecnologia de Alimentos do IFSC - Câmpus São Miguel do Oeste

Portaria da Direção-Geral do Câmpus São Miguel do Oeste N° 137 de 21 de junho de 2022- Designar os servidores abaixo relacionados para comporem a Comissão de organização das atividades da XI Semana Nacional de Ciência e Tecnologia do IFSC Câmpus São Miguel do Oeste.

4.3 Representação

Tipo	Portaria	Representação	CH
Colegiado Acadêmico de Curso	Portaria da Direção-Geral do Câmpus São Miguel do Oeste N° 18 de 18 de fevereiro de 2022	Designar os s membros do Colegiado do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos do Câmpus São Miguel do Oeste.	1
Núcleo Docente Estruturante de Curso	Portaria da Direção-Geral do Câmpus São Miguel do Oeste N° 88 de 26 de abril de 2022	Designar os s membros do Núcleo Docente Estruturante de Tecnologia em Alimentos do Câmpus São Miguel do Oeste.	1
Colegiado de Ensino, Pesquisa e Extensão (CEPE)	Portaria do(a) Reitor(a) N° 1300 de 6 de maio de 2022	Membro suplente do colegiado de ensino pesquisa e extensão	1

Subtotal: 3.00

Resumo das atividades: 4.3 Representação

Realizado conforme o previsto.

5. Capacitação (não informado)

Resumo das atividades: 5. Capacitação

Nada consta.

PARECER CONCLUSIVO

Aprovado pela chefia em 16/09/2022 22:25:35

Avaliador: diego.bissigo

Informações sobre preenchimento do relatório

Preenchimento inicial	Última alteração
22/06/2022 14:19:38	13/09/2022 23:19:11