

Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Relatório 2023-1

Dados Cadastrais	
Campus:	São Miguel do Oeste
Nome:	Tahis Regina Bau
Siape:	1558870
Regime de trabalho:	40 horas DE
Efetivo:	Sim
Afastamento:	Não
Área principal de atuação:	ALIMENTOS
Titulação:	Doutor

RESUMO - CH TOTAL: 40			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Atividades de Ensino	25.48	3. Atividades de Extensão	0.02
1.4 Projetos de Ensino	0	4. Gestão e Representação	4.92
2. Atividades de Pesquisa	9.58	5. Atividades de Capacitação	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	CST Alimentos	TCC I	Não	40	60	2
Periódica	Não	Graduação	CST Alimentos	Atividades de extensão I	Não	60	60	3
Periódica	Não	Graduação	CST Alimentos	Tecnologia de Frutas e Hortaliças	Não	60	60	3
Periódica	Não	Técnico	CTI Alimentos	Microbiologia geral	Não	42	60	2.1

Subtotal: 10.10

Resumo das atividades: 1.1 Aulas

As atividades foram realizadas conforme o planejado, exceto para a UC Microbiologia Geral, em que foi ministrado efetivamente 42 h e não 60 h como o planejado inicialmente.

1.2 Atividades de organização de ensino

Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	10.1

Subtotal: 10.10

Resumo das atividades: 1.2 Atividades de organização de ensino

As atividades foram realizadas conforme o planejado.

1.3 Atividades apoio ao ensino

Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extraclasse	Quinta-feira, das 13:30 às 15:30 h (consultar alterações esporádicas na agenda docente)	2
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)	CTI e CST Alimentos	1
Orientação de trabalho de conclusão de curso (graduação, especialização, mestrado, doutorado)	TCC: Cássia Avrela, Franciele Cargnin, Schirlen Fernanda	0.5
Coorientação de trabalho de conclusão de curso (graduação, especialização, mestrado, doutorado)	TCC: Eduarda Pomatti, Evandro Barbieri, Gustavo Bohn	0.25
Coordenação, orientação e coorientação de projetos integradores	Orientação de PI: Thais Carraro, Ana Lopes, Letícia Pecin	0.33

Supervisão e orientação direta de estágio	Franciele Cargnin	0.4
Supervisão e orientação direta de estágio	Gustavo Bohn	0.4
Participação em banca de trabalho de conclusão de curso	Participação em 3 bancas de projeto integrador: Bioprospecção de Leveduras Killer da Microbiota de Alimentos do Oeste Catarinense; Aceitação sensorial e influência das informações de rotulagem sobre a percepção de qualidade de chocolate ao leite e Reaproveitamento da casca de pitaya para aplicação em produtos alimentícios.	0.4

Subtotal: 5.28

Resumo das atividades: 1.3 Atividades de apoio ao ensino

Foi acrescentado a orientação de estágio do estudante Gustavo Bohn e participação em bancas. As demais atividades foram realizadas conforme o planejado.

1.4 Projetos de Ensino (não informado)

Resumo das atividades: 1.4 Projeto de Ensino

Nada consta.

2. Atividades de Pesquisa

Atividade	Título da pesquisa	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH
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)	Bebida probiótica de hibisco (Hibiscus sabdariffa L.): biotransformações, viabilidade celular e propriedades tecnológicas	Cássia Avrela e Geórgia Ribeiro	PISMO2539-2022	6
Participação em projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente	Revestimentos naturais e sustentáveis de ação antifúngica na preservação da qualidade pós-colheita de morango produzidos pela agricultura familiar na cidade de São Miguel do Oeste/SC	Cássia Avrela	PISMO2956-2022	1
Coordenação de Grupos de Pesquisa cadastrados no Diretório de Grupos de Pesquisa do CNPQ e certificado pela instituição	Líder de grupo de pesquisa: Ciência e Tecnologia de Alimentos	Cássia Avrela e Geórgia Ribeiro	dgp.cnpq.br/dgp/espelhogrupo/5107318331808170	0.1
Participação na equipe editorial de revistas científicas Função: Editor de seção	RCAGT - Revista de Ciência de Alimentos e Gastronomia (Editora da seção de Alimentos funcionais, saúde e nutrição)	-	https://revistas.ifpr.edu.br/index.php/rcagt/about/editorialTeam	1
Elaboração e submissão de projetos para agências de fomento, para editais internos e externos ou em parceria com instituições externas	Bebida probiótica plant-based de hibisco		Submissão e aprovação no Edital Universal 2023	0.5
Elaboração e tradução de livros, cartilhas, boletins técnicos e manuais	Microrganismos probióticos e biotransformações de compostos fenólicos em bebidas plant-based	Cássia Avrela	Em andamento	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)	Uso de diferentes metodologias de desidratação do cálice de hibisco e seus impactos na atividade antioxidante	-	PISMO3338-2023	0.01
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)	PROPRIEDADES QUÍMICAS E TECNOLÓGICAS DO CÁLICE DE HIBISCO (Hibiscus sabdariffa L.) DESIDRATADO E APLICAÇÃO EM FORMULAÇÕES ALIMENTÍCIAS	Thais Carraro e Ana Carolina Lopes	PISMO3037-2023	0.01
Elaboração e submissão de projetos para agências de fomento, para editais internos e externos ou em parceria com instituições externas	3 Resumos submetidos e apresentados nos eventos SEPEI, TECALI E SCCM	Cássia Avrella, Georgia Ribeiro	Certificados do SEPEI, TECALI E SCCM	0.46

Subtotal: 9.58

Resumo das atividades: 2. Atividades de Pesquisa

As atividades foram realizadas conforme o planejado.

3. Atividades de Extensão

Atividade	Título da extensão	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH
Participação em eventos de extensão	VIII Semana Acadêmica de Tecnologia em Alimentos do IFSC-SMO	-	EV020-2023	0.01
Participação em eventos de extensão	II Simpósio Catarinense do Campo à Mesa	-	EV020-2023	0.01

Subtotal: 0.02

Resumo das atividades: 3. Atividades de Extensão

Nada consta.

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
1112/2022	Membro do Comitê de Ética em Pesquisa envolvendo Seres Humanos	3
10/2023	Comissão de Estruturação e Avaliação do Processo Seletivo da Especialização em Gestão da Qualidade e Tecnologia de Alimentos (Portaria externa: IFPR)	0.01
47/2023	Responsabilidade pela Lab. Análise Sensorial	0.3
83/2023	Comissão Técnica de Análise, Avaliação e Acompanhamento dos processos licitatórios - Aquisição de Insumos para aulas Práticas de Alimentos (SMO)	0.1

Subtotal: 3.41

Resumo das atividades: 4.2 Designação

As atividades foram realizadas conforme o planejado.

4.3 Representação

Tipo	Portaria	Representação	CH
Representações externas	-	Membro do Comitê Organizador do CBCTA 2024 (Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos)	0.01
Núcleo Docente Estruturante de Curso	237/2023	NDE do Curso de Especialização em Gestão da Qualidade e Tecnologia de Alimentos (Portaria externa: IFPR)	0.5
Colegiado Acadêmico de Curso	18/2023	Colegiado do Curso de Especialização em Gestão da Qualidade e Tecnologia de Alimentos (Portaria externa: IFPR)	0.5
Núcleo Docente Estruturante de Curso	88/2022	CST Alimentos	0.5

Subtotal: 1.51

Resumo das atividades: 4.3 Representação

As atividades foram realizadas conforme o planejado, sendo acrescentado a participação no NDE do curso de Especialização.

5. Capacitação (não informado)

Resumo das atividades: 5. Capacitação

Nada consta.

PARECER CONCLUSIVO

Aprovado pela chefia em 06/09/2023 20:51:50

Avaliador: diego.bissigo

Informações sobre preenchimento do relatório

Preenchimento inicial	Última alteração
14/04/2023 11:17:07	24/08/2023 20:17:57