

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

Dados Cadastrais	
Campus:	Urupema
Nome:	Cristiane Aparecida Rota
Siape:	3286213
Regime de trabalho:	40 horas
Efetivo:	Não (Substituto/Temporário)
Afastamento:	Não
Área principal de atuação:	GASTRONOMIA
Titulação:	Especialista

RESUMO - CH TOTAL: 40			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Atividades de Ensino	35	3. Atividades de Extensão	3
1.4 Projetos de Ensino	0	4. Gestão e Representação	2
2. Atividades de Pesquisa	0	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	Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia	Introdução à Viticultura e Enologia	Não	40	60	2
Periódica	Não	Graduação	Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia	Operações pré-fermentativas	Não	60	60	3
Periódica	Não	Graduação	Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia	Enoturismo	Não	20	60	1
Periódica	Não	Graduação	Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia	Atividade de Extensão I	Não	30	60	1.5
Periódica	Não	Graduação	Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia	Atividade de Extensão V	Não	30	60	1.5
Periódica	Não	Graduação	Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia	Prática Enológica	Não	80	60	4
Periódica	Não	Graduação	Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia	Análise Sensorial I	Não	40	60	2

Subtotal: 15.00

Resumo das atividades: 1.1 Aulas

As aulas do semestre foram desenvolvidas conforme o cronograma e todo o conteúdo programado, de acordo com o PPC, foi executado.

As atividades práticas seguiram o cronograma, sendo toda a carga horária cumprida, conforme PPC:

Introdução à Viticultura e Enologia - foram trabalhadas e executadas as atividades propostas pela ementa, sendo que todo o conteúdo relacionado aos temas propostos foram trabalhados: inclusive atividades práticas sobre elaboração de vinhos, visitas técnicas, leitura de artigos, vocabulário técnico, etc. Além das práticas de pé-de-cuba (preparo e hidratação das leveduras).

Operações pré-fermentativas: Foram realizadas as aulas práticas e teóricas, como vislumbrado pelo PPC: aulas práticas e teóricas das diferentes etapas pré-fermentativas, desde acompanhamento da maturação da uva a campo, etapas de preparo da cantina, recebimento da uva, toalete, desengace, diferentes macerações, obtenção de mosto, processos enzimáticos, oxidativos, correções de mosto, tipos e usos de diferentes clarificantes.

Enoturismo: foi executado o cronograma previsto de acordo com os conteúdos e carga horária propostos pelo PPC do curso.

Foram abordados temas relacionados aos conceitos ligados ao Turismo e Enoturismo. Importância econômica do eno/turismo, o turista, os atrativos/produtos/serviços eno/turísticos. A demanda turística e o vinho como produto turístico. Conceitos de sustentabilidade e o turismo e o enoturismo na Serra Catarinense.

Atividade de Extensão I: As atividades de extensão da UC foram realizadas dentro do cronograma, sendo cumprida toda a carga horária, destinada ao planejamento, desenvolvimento e execução dos projetos contemplados com a Unidade Curricular. Elaboração, planejamento e desenvolvimento de atividades para colocar em prática o evento Dia de Campo no próximo semestre: contatos com instituições (Epagri, por ex.), produtores, elaboração de material multimídia, divulgação, visita aos produtores, definição das estações do Dia de Campo, apresentação das ideias e das atividades a serem desenvolvidas no dia do evento.

Atividade de Extensão V: As atividades de extensão da UC foram realizadas dentro do cronograma, sendo cumprida toda a carga horária, destinada ao planejamento, desenvolvimento e execução dos projetos contemplados com a Unidade Curricular. Elaboração, planejamento, pesquisa, levantamento de dados e desenvolvimento de atividades para colocar em prática o projeto de enoturismo da Rota Enoturística Catarinense. Foram levantados dados de todas as regiões do estado de SC, com o intuito de elencar vinícolas, empresas, lojas, produtores e atrativos/produtos/serviços do segmento enoturístico.

O projeto terá continuidade no semestre 2023.2 com a execução da segunda parte da Rota e com o lançamento da Rota Enoturística Catarinense e o mapa com os pontos pertinentes e direcionamento do turista aos locais de visitação e seus atrativos. O evento terá como objetivo propor essa rota e divulgar o estado como polo enoturístico.

Prática Enológica: As atividades relacionadas a UC foram cumpridas de acordo com o PPC do curso e ao que foi proposto pelo Plano de Ensino.

Foram realizadas práticas de elaboração dos diferentes estilos de vinhos, processos, ações para tomada de decisões, organização, planejamento e execução dos processos de cantina, atuação diante de situações problemas, além da avaliação sensorial dos vinhos em elaboração e como atuar em caso de problemas.

A carga horária foi predominantemente prática, como previsto e alguns temas foram abordados de forma conceitual e também levados à prática.

Análise Sensorial I: As aulas foram trabalhadas de acordo com o PPC e Plano de Ensino, trazendo atualizações sobre os diferentes testes de análise sensorial, além de aplicações diversas da análise na indústria enológica e a importância da mesma nas diferentes etapas de elaboração do vinho.

Aplicação prática de testes de análise sensorial, prática de percepção dos gostos básicos e exercícios para treinar o olfato.

1.2 Atividades de organização de ensino

Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	15

Subtotal: 15.00

Resumo das atividades: 1.2 Atividades de organização de ensino

A organização de Ensino ocorreu dentro do planejado.

Aula de Reposição em substituição aos feriados em sábados letivos e horários alternativos acordados com os alunos.

Foram realizadas visitas técnicas nas UC's: Introdução à Viticultura e Enologia, Atividade de Extensão I, Prática Enológica, Operações-pré-fermentativas, Enoturismo.

Eventos e atividades práticas de acordo com a necessidade de cada UC, conforme PPC e Plano de Ensino.

1.3 Atividades apoio ao ensino

Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)		2
Atendimento extraclasse	Alunos matriculados no Curso CST de Viticultura e Enologia	2
Orientação de trabalho de conclusão de curso (graduação, especialização, mestrado, doutorado)	Orientação Trabalho de Conclusão de Curso Pós-bebidas alcoólicas - discente Ana Beatriz Peixoto de Camargos	0.5
Orientação de trabalho de conclusão de curso (graduação, especialização, mestrado, doutorado)	Orientação do Relatório de Estágio da discente Jana Indhá	0.5

Subtotal: 5.00

Resumo das atividades: 1.3 Atividades de apoio ao ensino

As reuniões ocorreram dentro do cronograma estabelecido.

Os atendimentos extraclasse foram no formato presencial em data e horário agendados e acordados com os alunos. De acordo com as necessidades e dificuldades apresentadas pelos alunos.

1.4 Projetos de Ensino (não informado)

Resumo das atividades: 1.4 Projeto de Ensino

Nada consta.

2. Atividades de Pesquisa (não informado)

Resumo das atividades: 2. Atividades de Pesquisa

Nada consta.

3. Atividades de Extensão

Atividade	Título da extensão	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH
Participação em programas e projetos internos ou externos aprovados na Instituição de acordo com a resolução específica vigente	PJ031-2023 Vindima de Altitude Master Class Sauvignon Blanc	Angelo Rorato Bruno Cruz Fernanda Moser João Maiolo José Carlos Karyne Takahashi Sâmia Haddock Lobo Samira Costa de Lima	Em submissão	2
Participação em programas e projetos internos ou externos aprovados na Instituição de acordo com a resolução específica vigente	PJ363-2022 Conhecendo o vinho e seu serviço	Vinculados à UC Atividades de Extensão V	Em submissão	1

Subtotal: 3.00

Resumo das atividades: 3. Atividades de Extensão

A participação no projeto PJ031-2023 se deu ministrando minicursos sobre o vinho S. Blanc. O Evento de extensão teve por objetivo divulgar o potencial vitivinícola da Serra Catarinense e promover o conhecimento sobre os vinhos de altitude divulgando os produtores da região.

O evento PJ362-2023 planejado e organizado pelos alunos da UC Atividade de Extensão teve por objetivo divulgar para a comunidade envolvida no trade turístico e demais atores os serviços do vinho - como trabalhar com vinho, características mais relevantes no processo de elaboração, temperatura, estilos de vinhos, harmonização, degustação e interpretação de vinhos.

Os eventos priorizam o envolvimento dos estudantes e da comunidade, de modo a garantir a consolidação do conhecimento e a envolver a comunidade e o IFSC em parcerias para promover a comunidade.

4. Atividades de Gestão e Representação

4.1 Gestão (não informado)

Resumo das atividades: 4.1 Gestão

Nada consta.

4.2 Designação (não informado)

Resumo das atividades: 4.2 Designação

Nada consta.

4.3 Representação

Tipo	Portaria	Representação	CH
Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas	Portaria da Direção-Geral do Câmpus Urupema N° 22 de 1 de março de 2023	Continuidade do GT Estudo de readequação dos espaços físicos do Câmpus Urupema	1
Colegiado Acadêmico de Curso	Portaria da Direção-Geral do Câmpus Urupema N° 16 de 16 de fevereiro de 2023	Colegiado CSTVE	1

Subtotal: 2.00

Resumo das atividades: 4.3 Representação

As reuniões dos grupos de trabalhos ocorreram dentro do estabelecido no cronograma, de forma híbrida, de acordo com as condições estabelecidas pela flexibilização, alcançando os objetivos estabelecidos por cada grupo de trabalho.

5. Capacitação (não informado)

Resumo das atividades: 5. Capacitação

Nada consta.

PARECER CONCLUSIVO

Aprovado pela chefia em 30/08/2023 12:31:26

Avaliador: carolina.panceri - Aprovado. Relatório de atividades docentes atendem as normativas vigentes e flexibilizações autorizadas (Res. CONSUP 23/2014; CONSUP 26/2019; CEPE 100/2019; e CEPE 110/2022).

Informações sobre preenchimento do relatório

Preenchimento inicial	Última alteração
14/04/2023 11:17:10	21/08/2023 23:08:39