

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

Dados Cadastrais	
<b>Campus:</b>	Canoinhas
<b>Nome:</b>	Natieli Piovesan
<b>Siape:</b>	1035403
<b>Regime de trabalho:</b>	40 horas DE
<b>Efetivo:</b>	Sim
<b>Afastamento:</b>	Não
<b>Área principal de atuação:</b>	ALIMENTOS
<b>Titulação:</b>	Doutor

RESUMO - CH TOTAL: 40			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Atividades de Ensino	29	3. Atividades de Extensão	2
1.4 Projetos de Ensino	0	4. Gestão e Representação	9
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 em Tecnologia de Alimentos	Introdução à Tecnologia de Alimentos	Não	60	60	3
Periódica	Não	Pós-Graduação	Especialização em Ciência e Tecnologia de Alimentos	Conservação de Alimentos	Não	30	60	1.5
Periódica	Não	Técnico	Integrado em Alimentos	Microbiologia de alimentos - Teórica	Não	60	60	3
Periódica	Não	Técnico	Integrado em Alimentos	Microbiologia de alimentos T01- prática	Não	20	60	1
Periódica	Não	Técnico	Integrado em Alimentos	Microbiologia de alimentos T02- prática	Não	20	60	1
Periódica	Não	Técnico	Integrado em Alimentos	Processamento de óleos e gorduras	Não	40	60	2
Subtotal:								11.50

Resumo das atividades: 1.1 Aulas
As atividades de ensino foram realizadas conforme planejado, as aulas práticas foram realizadas em laboratório seguindo o plano de ensino.

1.2 Atividades de organização de ensino	
Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	11.5
Subtotal: 11.50	

Resumo das atividades: 1.2 Atividades de organização de ensino
As atividades de ensino foram realizadas conforme planejado, as aulas práticas foram realizadas em laboratório seguindo o plano de ensino.

1.3 Atividades apoio ao ensino		
Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)		2

Coordenação, orientação e coorientação de projetos integradores	Orientação de Projeto Integrador do curso técnico em alimentos	2
Atendimento extraclasse		2

**Subtotal: 6.00**

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

O atendimento extraclasse foi realizado de maneira a atender os discentes, houve participação ativa nas reuniões e as orientações do projeto integrador seguiram o planejamento esperado.

### 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
Elaboração e submissão de projetos e programas para editais internos e externos ou em parceria com instituições externas - por projeto	Divulgando o Curso Superior em Tecnologia de Alimentos na região do Planalto Norte Catarinense	Projeto em etapa de elaboração	Projeto em etapa de elaboração	2

**Subtotal: 2.00**

#### Resumo das atividades: 3. Atividades de Extensão

O projeto será submetido para execução no próximo semestre letivo.

### 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
Nº 39, de 1 de março de 2023	º Conceder alocação de carga horária para Elaboração de Material Adaptado aos alunos PcD do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos. Disciplina de Introdução à Tecnologia de Alimentos	1
s Nº 59, de 21 de março de 2023	Grupo de Trabalho de Organização do VII Workshop em Ciência e Tecnologia de Alimentos do Câmpus Canoinhas	2
Nº 45, de 8 de março de 2023	Responsabilidade pelos Laboratórios vinculados ao Eixo Tecnológico de Produção Alimentícia do Instituto Federal de Santa Catarina – Câmpus Canoinhas (Laboratórios de Microbiologia e de Panificação e Laticínio).	2

Nº XX, 2023	Aguardando tramitação de processo de parceria entre o IFRN e o IFSC. Orientação de 3 alunos em trabalho de conclusão de curso de especialização em Ciência e Tecnologia de Alimentos no IFRN. - Carola Mariana Pereira Felix - Mayara Carolina da Silva Dantas - Bruno Fonsêca Feitosa	4
-------------	--	---

**Subtotal: 9.00**

#### Resumo das atividades: 4.2 Designação

Foram realizadas as atividades previstas pelas comissões e estamos em andamento com a organização do VII Workshop em Ciência e Tecnologia de Alimentos do Câmpus Canoinhas.

Em relação à portaria - parceria do IFSC com o IFRN não foi possível emitir a mesma, porém as orientações foram realizadas de forma ativa, além disso a orientação do aluno Bruno gerou a publicação de um artigo científico :Myrtle (Eugenia gracillima Kiaersk.) as a fermented alcoholic beverage alternative to wine: Preliminary study na revista Food Bioscience.

#### 4.3 Representação (não informado)

##### Resumo das atividades: 4.3 Representação

Nada consta.

#### 5. Capacitação (não informado)

##### Resumo das atividades: 5. Capacitação

Nada consta.

#### PARECER CONCLUSIVO

Aprovado pela chefia em 10/08/2023 07:32:09

Avaliador: depe.can

#### Informações sobre preenchimento do relatório

Preenchimento inicial	Última alteração
14/04/2023 11:17:12	08/08/2023 10:53:22