

RSAD - Relatório Semestral de Atividades Docentes: 2014/1

Dados Cadastrais	
Campus:	Florianópolis - Continente
Nome:	Krischina Singer Aplevicz
Regime de trabalho:	40 horas DE
Efetivo:	Sim
Afastamento:	Não
Área principal de atuação:	PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA
Título:	Doutor

RESUMO - CH TOTAL: 40			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Ensino	8.4	4. Administração e Representação	16
2. Didático pedagógicas	3.2	5. Complementares	4.4
3. Pesquisa e Extensão	8	6. Capacitação	0

1. Atividades de ensino

1.1 Aulas

Curso	Componente Curricular	Duração Aula (Minutos)	Número de aulas no semestre	CH Semanal Calculada
Tecnologia em gastronomia	Microbiologia dos alimentos	55	36	1.80
Tecnologia em gastronomia	Panificação e confeitaria I	55	72	3.60

Subtotal: 5.4

Resumo das atividades: 1.1 Aulas

As atividades da unidade curricular de microbiologia foram somente teóricas, por não ter conseguido um laboratório disponível em São José e Florianópolis. O laboratório só permitia 12 alunos e o horários não era o proposto para as aulas. Porém, a UC foi desenvolvida conforme planejado e a contento.

A UC de panificação e confeitaria foi desenvolvida com êxito, seguindo o plano de ensino.

1.2 Aulas de componentes curriculares novas (não informado)

Resumo das atividades: 1.2 Aulas Novas

Não ocorreu.

1.3 Atividades não incluídas acima - com atendimento de alunos

Tipo	Informações adicionais	CH Semanal
Orientação de estágio curricular obrigatório	A definir (3 alunos)	2
Atendimento extra-classe a discentes	A definir (3 alunos)	1

Subtotal: 3

Resumo das atividades: 1.3 Atividades não incluídas acima - com atendimento de alunos

Foram orientados 4 alunos para o estágio, sendo 3 apenas validações. Uma das alunas não efetuou as correções solicitadas, tendo resultado insuficiente.

O atendimento aos discente foi realizado.

2. Atividade didático pedagógicas

Atividade	CH Semanal
Atividade didático pedagógicas	2.7
Reuniões Pedagógicas	0.50

Subtotal: 3.2

Resumo das atividades: 2. Atividade didático pedagógicas

Participei das atividades propostas.

3. Pesquisa e Extensão

3.1 Pesquisa

Aluno(s)	Documento aprovação	Título do Projeto	CH Ssemanal
Saulo Santana Santos	Edital universal de pesquisa 12/2013	Aplicação de óleo de canela microencapsulado em produtos de confeitaria	8

Subtotal: 8

Resumo das atividades: 3.1 Pesquisa

A pesquisa foi finalizada, estando o artigo final em fase de elaboração. O aluno bolsista Saulo solicitou a saída da pesquisa, porém finalizou toda a parte prática. O aluno Diogo Martinelli do curso superior em gastronomia participou 2 meses na pesquisa.

3.2 Extensão (não informado)

Resumo das atividades: 3.2 Extensão

Não participei.

4. Atividades Administrativas e de Representação

4.1 Administração

Portaria	Função	CD/FG	CH Semanal
72-2013	Líder de grupo de pesquisa	Nenhum	1
68-2013	Articuladora de pesquisa	Nenhum	15

Subtotal: 16

Resumo das atividades: 4.1 Administração

As atividades relacionadas a coordenação da pesquisa foram: elaboração do regulamento de participação em eventos, conferência dos relatórios, reuniões da reitoria, articulação com os grupos de pesquisa, contato com a universidade da Espanha Miguel Hernandez.

Foi elaborado um novo projeto de pesquisa submetido ao edital universal do Ifsc e outro para o universal do CNPQ.

4.2 Gts e Comissões (não informado)

Resumo das atividades: 4.2 Gts e Comissões

Não participei.

4.3 Representação (não informado)

Resumo das atividades: 4.3 Representação

Não participei.

5. Atividades Complementares

Título	Objetivos	IN nº 08/2011	CH Semanal
Elaboração de material didático	Finalização do livro fermentação natural em pães	Não	2
Requisições de aulas práticas	Elaborar requisições de insumos para aulas práticas	Não	0.9
Reuniões diversas (geral, área, POCV)	Discussão de assuntos relacionados ao Campus e área	Não	1.5

Subtotal: 4.4

Resumo das atividades: 5. Atividades Complementares

O livro foi melhorado em algumas partes. As requisições para aulas práticas foram elaboradas. Participei das reuniões solicitadas.

Não registrei na minha Psad o tempo destinado ao planejamento dos laboratório de microbiologia, tecnologia de alimentos e sensorial. As áreas dos laboratórios foi revista e foi iniciado a listagem dos equipamentos e verificado a potência dos equipamentos.

6. Capacitação (não informado)

Resumo das atividades: 6. Capacitação

Não houve.

Informações sobre avaliação do relatório

Aprovado pela chefia em 09/09/2014 20:13:43

Avaliador: luiz.cabral - Aprovado

Informações sobre preenchimento do relatório

Preenchimento inicial	Última alteração
18/08/2014 14:02:04	