

Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Relatório 2018/2

Dados Cadastrais	
Campus:	Xanxerê
Nome:	Luciana Senter
Siape:	1845705
Regime de trabalho:	40 horas DE
Efetivo:	Sim
Afastamento:	Não
Área principal de atuação:	BIOQUÍMICA / MICROBIOLOGIA
Titulação:	Doutor

RESUMO - CH TOTAL: 40			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Atividades de Ensino	25.25	4. Gestão e Representação	5.2
2. Atividades de Pesquisa	7.5	5. Atividades de Capacitação	2
3. Atividades de Extensão	0.05		

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	FIC	Produção de cervejas artesanais	Elaboração de cervejas artesanais	Sim	40	55	2
Periódica	Não	Técnico	Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio	Microbiologia de Alimentos	Não	60	55	3
Periódica	Não	Técnico	Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio	Biotecnologia	Sim	40	55	2
Periódica	Não	Técnico	Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio	Análise de Alimentos	Sim	30	55	1.5
Periódica	Não	Técnico	Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio	Educação Ambiental e Gestão de Resíduos	Sim	20	55	1

Subtotal: 9.50

Resumo das atividades: 1.1 Aulas

A UC de Microbiologia de Alimentos foi concentrada, no horário de Português IV, de forma a permitir que o professor Antônio pudesse desfrutar da licença capacitação. De acordo com conversa realizada com os alunos, a concentração da referida UC foi positiva tanto para a docente quanto para os alunos, uma vez que não houve esquecimento do conteúdo por terem dois dias seguidos de aula. Isso também facilitou a realização das aulas práticas.

O curso FIC de cervejas artesanais surpreendeu positivamente, uma vez que dos 19 alunos que iniciaram o curso, apenas um não concluiu, por problemas de trabalho que provocou faltas e o mesmo não conseguiu comparecer nem mesmo em horários de atendimento.

A UC de Biotecnologia, também surpreendeu positivamente, uma vez que embora os conteúdos fossem mais técnicos, os alunos demonstravam-se muito interessados nos conteúdos, especialmente após o exame do ENEM, pois vários conteúdos trabalhado em sala de aula foram contemplados no ENEM. Foram realizadas duas palestras com profissionais que trabalham na área: 1- Melhoramento genético de mandioca com o pesquisador da Embrapa Cerrados, a qual estendeu-se o convite à outra turma do curso técnico; 2- Vacinas, com o prof. Méd. Veter. Fabrício de Souza Campos da UFT, esta por meio de skype. Em avaliação com a turma, os alunos mostraram-se muito satisfeitos com as metodologias adotadas em sala de aula.

Foi possível realizar apenas uma aula prática

por falta de reagentes e cepas microbianas, embora há equipamentos disponíveis no laboratório.

Na UC de Análise de Alimentos prestou-se colaboração na realização das aulas práticas e na UC de Educação Ambiental e Gestão de Resíduos, a mesma foi repassada para a professora Jucélia Padilha, pois assumi a Coordenação do NEaD no período em que ministraria minha parte da UC, embora contruí juntamente com a prof. Maria Angélica o planejamento da UC.

1.2 Atividades de organização de ensino

Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	8.75

Subtotal: 8.75

Resumo das atividades: 1.2 Atividades de organização de ensino

A carga horária de preparação é insuficiente, especialmente para UCs novas, onde demanda-se muito mais que 100% do tempo para preparação das aulas. No mais, ocorreu dentro da normalidade.

1.3 Atividades apoio ao ensino

Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extra-classe a discentes		2
Coordenação, orientação e coorientação de projetos integradores	Hidromel - Desenvolvimento e análise sensorial de Hidromel adicionado de mirtilo. Alunos: Érica Ribeiro, Jéssica Katryne Dos Santos Lunardi, Júlia Parenti De Souza, Luciano Cattapan, Luiza Zandonai Michielin, Stefanie Azevedo Moraes.	2
Coordenação, orientação e coorientação de projetos integradores	Avaliação, análise sensorial e estudo de viabilidade técnica de cerveja artesanal adicionada de mirtilo. Alunos: Bianca Monego, Fernanda Calgaro, Josiele Da Silva Costa, Shaiane Caroline Buzin Bogo, Talita Antunes De Almeida	2
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)		1

Subtotal: 7.00

Resumo das atividades: 1.3 Atividades de apoio ao ensino

Atividades ocorreram dentro da normalidade, sendo orientados dois projetos integradores que resultaram em produto saboroso e aceito sensorialmente, atingindo os objetivos propostos. Ambos os trabalhos foram apresentados na modalidade oral na 1ª Mostra Científica do IFSC Xanxerê. O Atendimento extra-classe ocorreram normalmente e as reuniões de pedagógicas geralmente demoraram de duas a três horas, bem além do previsto no PSAD.

2. Atividades de Pesquisa

Atividade	Título da pesquisa	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH
Coordenação de Grupos de Pesquisa cadastrados no Diretório de Grupos de Pesquisa do CNPQ e certificados pela instituição	Grupo de Pesquisa Ciência e Tecnologia de Alimentos - Xanxerê	-	-	0.25
Participação em projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente	Valorização do resíduo sólido do processamento de mandioca (<i>Manihot esculenta</i> Crantz): extração de pectina	Adria Craco	Edital nºFapesc PropostaPFPFAPES C1511373816583	1
Coordenação de projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente	Avaliação da interferência na qualidade interna de ovos comerciais de galinha sob aplicação de diferentes métodos de higienização	Tamires Carolina Granosik; Alicia Bossini	Edital PROPPIDAE nº 17/2018 - IFSC	6
Elaboração e submissão de resumos expandidos, artigos científicos em Anais de eventos e periódicos com ISSN	Práticas no ensino de microbiologia	-	-	0.25

Subtotal: 7.50

Resumo das atividades: 2. Atividades de Pesquisa

As atividades referentes à coordenação do Grupo de Pesquisa foram desenvolvidas dentro das expectativas previstas; o projeto de pesquisa da Fapesc pôde ser iniciado em outubro devido à demora na liberação dos recursos financeiros. O projeto PROPI/DAE demandou muito mais tempo que o estimado, uma vez que houve necessidade de repetição dos experimentos e as bolsistas não podiam ficar sozinhas no laboratório ou serem acompanhadas pelas técnicas de laboratório por outras demandas das últimas citadas. O artigo ficou pendente para ser escrito em 2019-1. Outro projeto que teve participação foi "Elaboração de salame de pinhão" sob coordenação da prof. Milene Marquezi, no qual orientei os bolsistas em todas as atividades laboratoriais relacionadas às análises microbiológicas do alimento antes de ser realizada a análise sensorial.

A elaboração do artigo sobre "Práticas no ensino de microbiologia" não foi possível concluir.

Como atividade extra e que não foi registrada, colaborei com o projeto da professora Manoela Alano Vieira, de hidromel de erva-mate, substituindo-a na coordenação do projeto durante sua licença capacitação; Submeti um projeto de pesquisa para o edital 23/2018 - PROPI/DAE; Participei como avaliadora de trabalhos na 1ª Mostra Científica do IFSC Xanxerê na modalidade oral. Também apresentamos o pôster de pesquisa do edital 34/2017 - PROPI/DAE "Comparação de Contagem de coliformes em casca de ovos" no SEPEI 2018 e 1ª Mostra Científica do IFSC Xanxerê, sendo que no último a aluna Tamires Granosik foi premiada com melhor apresentação. Outro projeto apresentado no evento do campus foi "Qualidade microbiológica de ovos comerciais não lavados estocados em temperatura ambiente e refrigerados", desenvolvido em 2017 por fluxo contínuo. Outros trabalhos de pesquisa também foram apresentados no campus, realizados em parceria com outros pesquisadores.

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	I Seminário Regional do Agronegócio		PJ271-2018 - Câmpus São Carlos	0.05

Subtotal: 0.05

Resumo das atividades: 3. Atividades de Extensão

A Capacitação ministrada "I Seminário Regional do Agronegócio" ocorreu com sucesso, atingindo as expectativas.

Acompanhei a aluna Tamires Carolina Granosik no PROPI/DAE 15/2018 no processo de seleção e serei orientadora da aluna em seu intercâmbio em 2019-1.

4. Atividades de Gestão e Representação

4.1 Gestão

Portaria	Função	CD/FG/FCC	CH
Portaria do(a) Reitor(a) Nº 2424, de 5 de setembro de 2018, Publicado à Pág. 23, do DOU:173 Seção:02, em 06/09/2018.	Coordenação Núcleo de Educação a Distância, Câmpus Xanxerê	FG4	4

Subtotal: 4.00

Resumo das atividades: 4.1 Gestão

Participação das reuniões mensais de coordenadores dos NEaDs, Mapeamento de demandas do NEaD Xanxerê, Participação em Banca de especialização em Concepções Multidisciplinares de Leitura com o Título "O DÉFICIT DE LEITURA NO PROCESSO DE EDUCAÇÃO A DISTÂNCIA E A FORMAÇÃO DE LEITORES" da aluna Renata de Rocco. Também auxiliei na realização das matrículas da Especialização em Tecnologias para Educação Profissional.

4.2 Designação

Portaria	Designação	CH
Portaria da Direção-Geral do Câmpus Xanxerê Nº50, de 11 de maio de 2017	Responsável pelo Laboratório de Microbiologia	0.1
-	PPC Especialização em Alimentos	0.1

Subtotal: 0.20

Resumo das atividades: 4.2 Designação

As atividades como Responsável pelo Laboratório de Microbiologia, ocorreram normalmente dentro do previsto, com realização de orçamentos para pregão, compra e conferência de materiais entre outros. Sobre o PPC da especialização em alimentos, pouco pôde ser escrito no semestre corrente, devido ao surgimento de outras demandas extras algumas delas citadas acima, entretanto, o PPC deve ser finalizado no início de 2019-1 para oferta em 2019-2. Realizei a inscrição no edital de apoio à elaboração de unidades curriculares EaD, ofertado pelo CERFEAD, para formação como docente e coordenadora de NEaD.

4.3 Representação

Tipo	Portaria	Representação	CH
Colegiados dos Câmpus	Nº46, de 17/07/2018 - IFSC XXE	Suplente docente	1

Subtotal: 1.00

Resumo das atividades: 4.3 Representação

As atividades ocorreram dentro do planejado, participando das reuniões de colegiado, mesmo como suplente.

5. Capacitação

Título	Portaria	Tema	CH
Curso de formação na modalidade presencial ou a distância	-	Cerveja Artesanal - Eu cervejeiro	2

Subtotal: 2.00

Resumo das atividades: 5. Capacitação

Parte do curso das atividades foram realizadas, sendo que o curso deve ser concluído em 2019-1, conforme documento encaminhado à chefia. A parte inicial do curso foi essencial para consolidar conhecimentos da docente no curso FIC de Produção de Cerveja artesanal, ministrado em 2018-2, que teve alta procura e evasão praticamente nula.

PARECER CONCLUSIVO

Aprovado pela chefia em 18/02/2019 11:52:30

Avaliador: eliane.michielin

Informações sobre preenchimento do relatório

Preenchimento inicial

27/07/2018 13:53:41

Última alteração

21/12/2018 15:37:08