

RSAD - Relatório Semestral de Atividades Docentes: 2014/2

Dados Cadastrais	
Campus:	Xanxerê
Nome:	Luciana Senter
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. Ensino	15.09	4. Administração e Representação	8.28
2. Didático pedagógicas	8.55	5. Complementares	0
3. Pesquisa e Extensão	8.08	6. Capacitação	0

1. Atividades de ensino

1.1 Aulas

Curso	Componente Curricular	Duração Aula (Minutos)	Número de aulas no semestre	CH Semanal Calculada
Técnico em Agroindústria	Trabalho Integrador	45	120	4.91
Técnico em Agroindústria	Microbiologia Geral	45	80	3.27
Técnico em Agroindústria	Tecnologia de Fermentações	45	40	1.64
Técnico em Agroindústria	Microbiologia de Alimentos e biotecnologia	45	80	3.27

Subtotal: 13.09

Resumo das atividades: 1.1 Aulas

As unidades curriculares foram ministradas dentro da possibilidade, sendo que alguns conteúdos foram abordados com menor ênfase pelo grande número de reuniões de gestão e discussão/análise de documentos institucionais, o que acabou por prejudicar a qualidade de algumas atividades, além das várias atividades de recuperação de avaliações pelo baixo desempenho dos alunos. Em contrapartida, o trabalho integrador foi muito bem explorado, onde as alunas desenvolveram um produto ótimo, e atingiram o objetivo de integrar as unidades curriculares do curso. O produto foi apresentado na SEPEI 2014 e o relatório foi escrito na forma de artigo científico que foi submetido ao concurso Jovem Cientista do CNPq e está sendo revisado pelos professores para ser publicado em uma revista científica.

1.2 Aulas de componentes curriculares novas (não informado)

Resumo das atividades: 1.2 Aulas Novas

Nada consta.

1.3 Atividades não incluídas acima - com atendimento de alunos

Tipo	Informações adicionais	CH Semanal
Atendimento extra-classe a discentes		2

Subtotal: 2

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

Os alunos foram atendidos conforme a necessidade da procura, embora sejam sempre encorajados à buscar este benefício, muitos não importam-se nem procuram tirar suas dúvidas.

2. Atividade didático pedagógicas

Atividade	CH Semanal
Atividade didático pedagógicas	6.55
Reuniões Pedagógicas	2.00

Subtotal: 8.55

Resumo das atividades: 2. Atividade didático pedagógicas

As reuniões pedagógicas aconteceram semanalmente, com raras exceções, e foram importantes para a discussão de temas importantes para o andamento do curso. A presença de representantes do núcleo pedagógico também é importante para ajudar a entender alguns eventos que ocorrem no campus no que diz respeito aos alunos. O tempo de preparação das aulas e atividades relacionadas ao ensino, muitas vezes não é bem aproveitado pois a sala dos professores de uso coletivo com todos os docentes do campus presentes ao mesmo tempo, acaba por dificultar a concentração e o rendimento das atividades.

3. Pesquisa e Extensão

3.1 Pesquisa

Aluno(s)	Documento aprovação	Título do Projeto	CH Ssemanal
Jessica Stiebe, Gisele Morgana Kuczanski	Edital 14/2014/PRPPGI - IFSC	Perfil microbiológico de Queijos de Porco produzidos no Oeste Catarinense	4
Eliana Moreira, Gabriela Zaccaron, Jaqueline Marcante	Edital 19/2014/PRPPGI - IFSC	Desenvolvimento de cultura funcional iniciadora de fermentação para uso em embutidos	4
	Edital 14/2012 - Universal Fapesc	Avaliação microbiológica de salames e implantação do sistema APPCC/HACCP em indústria de embutidos n	0.05
Jéssica Dreon, Fátima B. Rodrigues, Alexia dos Reis, Jessica Stiebe	Edital 07/2014/PRPPGI - IFSC	Desenvolvimento de Projetos Integradores do Curso Técnico em Agroindústria	0.03

Subtotal: 8.08

Resumo das atividades: 3.1 Pesquisa

Os projetos 'Perfil microbiológico de Queijos de Porco produzidos no Oeste Catarinense' e 'Desenvolvimento de cultura funcional iniciadora de fermentação para uso em embutidos' estão sendo desenvolvidos de acordo com o previsto no cronograma, embora dependa da colaboração de parceiros externos que não disponibilizam as amostras nas datas estipuladas, mesmo assim está dentro do previsto. As bolsistas desempenham suas atividades com muito empenho e dedicação, aproveitando ao máximo a oportunidade; Ambos os projetos continuam em 2015-1 até o mês de julho.

O projeto 'Avaliação microbiológica de salames e implantação do sistema APPCC/HACCP em indústria de embutidos no oeste catarinense' foi encerrado e enviada a prestação de contas à Fapesc. Estamos aguardando o retorno para o encerramento deste.

O projeto 'Desenvolvimento de Projetos Integradores do Curso Técnico em Agroindústria' foi encerrado com sucesso, onde as alunas desenvolveram um produto ótimo, e atingiram o objetivo de integrar as unidades curriculares do curso. O produto foi apresentado na SEPEI 2014 e o relatório foi escrito na forma de artigo científico que foi submetido ao concurso Jovem Cientista do CNPq e está sendo revisado pelos professores para ser publicado em uma revista científica.

No mês de setembro, participei da SEPEI em Gaspar, juntamente com as alunas bolsistas, apresentando os relatórios de pesquisa dos projetos desenvolvidos de agosto de 2013 à julho de 2014, e divulgando o trabalho realizado na unidade curricular de Trabalho Integrador do curso técnico em Agroindústria, que foi o desenvolvimento de chucrute com redução do cloreto de sódio e adição de condimentos.

3.2 Extensão (não informado)

Resumo das atividades: 3.2 Extensão

Foram realizados dois projetos de extensão de \\\\'Capacitação em Boas Práticas de Fabricação\\\\\' (BPF), realizados em parceria com a Epagri dos municípios de Xaxim (Projeto 302/2014) e São Domingos (Projeto 301/2014), com duração de 8 horas cada. O trabalho desenvolvido em Xaxim capacitou produtores rurais que trabalham em Agroindústrias, juntamente com participantes da vigilância sanitária e merendeiras, enquanto que a capacitação em São Domingos capacitou produtores e fornecedores de alimentos para a merenda escolar e merendeiras. A capacitação foi muito positiva, contribuindo para a divulgação da área de alimentos e da instituição. Em Xaxim, criou-se a demanda de uma nova turma de BPF em 2015-1 ofertado via FIC.

4. Atividades Administrativas e de Representação

4.1 Administração

Portaria	Função	CD/FG	CH Semanal
41/2013 IFSC XXE	Responsável Laboratório de Microbiologia	Nenhum	0.49
1763/2013 DOU	Coordenação do Curso Técnico em Agroindústria - FCC	Nenhum	5

Subtotal: 5.49

Resumo das atividades: 4.1 Administração

Quanto à responsabilidade pelo laboratório de Microbiologia, foram realizadas algumas atividades, como o levantamento de demandas de materiais e equipamentos necessários ao andamento das atividades de ensino e pesquisa, bem como o planejamento do leiaute dos novos laboratórios de microbiologia que serão transferidos para o prédio novo que será construído, quando este ficar pronto. Referente à coordenação do Curso Técnico, a divulgação dos cursos ofertados no campus, organização das reuniões pedagógicas, conselhos de classe, pregões de insumos e organização da Semana Nacional de Ciência e Tecnologia para divulgação das vagas dos cursos técnicos, foram algumas das atividades desenvolvidas durante o semestre 2014-2.

4.2 Gts e Comissões

Portaria	Nome do GT/Comissão	CH Semanal
n°48/2014	Portaria GT PPC Integrado em alimentos	2.75
n°25/2014	Comissão Semana Nacional de Ciência e Tecnologia	0.03

Subtotal: 2.78

Resumo das atividades: 4.2 Gts e Comissões

As reuniões do Grupo de Trabalho para elaboração do PPC Integrado em Alimentos tiveram êxito e o projeto só não foi finalizado pois de acordo com as orientações da Pró-Reitoria de Ensino, foram formados grupos de harmonização de cursos. Sendo assim, não foi possível finalizar o projeto em 2014/2.

Referente à Semana Nacional de Ciência e Tecnologia, foi um evento muito positivo pois foi possível trazer palestras e oficinas, além de promover o conhecimento prático aos alunos por meio de visitas técnicas à agroindústrias da região. A recepção de alunos de escolas de municípios vizinhos promoveu algumas matrículas no curso técnico em alimentos.

4.3 Representação

Portaria	Órgão/Entidade	CH Semanal
21/2012	Colegiado do Campus	0.01

Subtotal: 0.01

Resumo das atividades: 4.3 Representação

Particpei das reuniões de colegiado do campus, embora fosse membro suplente e o titular estivesse presente para ficar atualizada sobre os assuntos de importância que se referem ao campus, como por exemplo, a aprovação da Planilha de Ofertas de Cursos e Vagas (POCV) do campus Xanxerê.

5. Atividades Complementares (não informado)

Resumo das atividades: 5. Atividades Complementares

Nada consta.

6. Capacitação (não informado)

Resumo das atividades: 6. Capacitação

Fiz um Curso de capacitação em PROCESSO DE FABRICAÇÃO DE CERVEJA EM EQUIPAMENTO SEMI-INDUSTRIAL DENTRO DE UMA CERVEJARIA na cidade de Porto Alegre - RS, com a finalidade de melhorar a qualidade de ensino da unidade curricular de tecnologia de fermentações, especificamente na produção de cerveja. A capacitação foi muito produtiva e espera-se que em 2015-1 seja possível colocar em prática o aprendizado.

Informações sobre avaliação do relatório

Aprovado pela chefia em 19/03/2015 21:32:40

Avaliador: eliane.michielin

Informações sobre preenchimento do relatório

Preenchimento inicial	Última alteração
20/02/2015 17:25:35	20/02/2015 21:00:28