

## Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Relatório 2022-2

Dados Cadastrais	
<b>Campus:</b>	Xanxerê
<b>Nome:</b>	Fernanda Teixeira Macagnan
<b>Siape:</b>	3008814
<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	33	4. Gestão e Representação	3
2. Atividades de Pesquisa	3	5. Atividades de Capacitação	0
3. Atividades de Extensão	1		

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	Formação Continuada em Produção de Cerveja Artesanal	Produção de Cerveja Artesanal	Não	32	60	1.6
Periódica	Não	Técnico	Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio	Química e Bioquímica de Alimentos	Não	60	60	3
Periódica	Não	Técnico	Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio	Microbiologia de Alimentos	Não	80	60	4
Periódica	Não	Técnico	Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio	Análise de Alimentos	Não	10	60	0.5
Periódica	Não	Técnico	Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio	Tecnologia de Fermentados	Não	20	60	1
Periódica	Não	Técnico	Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio	Trabalho Integrador	Não	60	60	3
Periódica	Não	Pós-Graduação	Especialização em Ciência e Tecnologia de Alimentos com ênfase em Alimentos Funcionais	Pesquisa e Produção do conhecimento II	Não	30	60	1.5
Periódica	Não	Pós-Graduação	Especialização em Ciência e Tecnologia de Alimentos com ênfase em Alimentos Funcionais	Métodos de Conservação de Alimentos	Não	8	60	0.4

**Subtotal: 15.00**

**Resumo das atividades: 1.1 Aulas**

Todas as aulas das Unidades Curriculares do Curso Técnico em Alimentos, Pós-Graduação e curso FIC foram desenvolvidas com êxito, cumprindo-se a carga horária total das disciplinas.

## 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

As atividades de organização de ensino foram planejadas e executadas de acordo com o previsto.

## 1.3 Atividades apoio ao ensino

Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extraclasse		2
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)		1

**Subtotal: 3.00**

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

Os atendimentos extraclasse foram realizados em grupo ou de forma individual de acordo com a necessidade de aprendizagem e demanda dos alunos. Alguns atendimentos foram realizados fora do horário previsto, intervalos de aula ou em horários previamente agendado com os discentes. Participei das reuniões pedagógicas propostas no decorrer do semestre, com exceção de algumas em que estava em horário de aula do Curso FIC de Produção de Cerveja Artesanal.

## 2. Atividades de Pesquisa

Atividade	Título da pesquisa	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH
Participação em projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente	Elaboração de produtos alimentícios funcionais na unidade curricular de projeto integrador do Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio		Projeto aprovado e no Edital 13/2022/PROPI	3

**Subtotal: 3.00**

### Resumo das atividades: 2. Atividades de Pesquisa

O desenvolvimento deste projeto estava vinculado a unidade curricular de Trabalho Integrador. A partir dele foi possível viabilizar o desenvolvimento de vários outros projetos de pesquisa da área de alimentos envolvendo a elaboração de alimentos funcionais, avaliação sensorial e química dos produtos, além da análise e discussão dos resultados. A partir desse projeto foram apresentados três trabalhos na Semana Nacional de Ciência e Tecnologia do Câmpus Xanxerê, os quais ficaram entre os melhores trabalhos do evento.

## 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	Promovendo hábitos de alimentação saudável e segurança alimentar nas escolas	GABRIEL DE SOUZA BORGES JULIA LINHARES RUBIA LUIZA PASSINATO	PROEX 01/2023	0.1

Participação em programas e projetos internos ou externos aprovados na Instituição de acordo com a resolução específica vigente	Extração de corantes naturais e sua aplicação no ensino de química.	LAIS KAMMYLI FILIPINI POLYANA DA COSTA DA SILVA LAISA PIOVESAN QUICHINI ISAAC ANDRIEW RODRIGUES	Projeto aprovado com recurso (Edital 2022_PROEX 12 - Protagonismo Discente)	0.9
---	---	--	---	-----

**Subtotal: 1.00**

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

O trabalho de extensão foi finalizado com êxito. Junto com os alunos bolsistas foram desenvolvidas várias práticas experimentais com a extração de corantes e seu uso como indicador, envolvendo a comunidade externa (alunos do ensino fundamental de outras instituições).

Atividades não previstas:

Participação na SNCT do Câmpus Xanxerê - Realização de oficinas de alimentos e dinâmica integrativa com Jogo "torta na cara", um desafio de perguntas e respostas em equipe. O maior objetivo desse jogo é disseminar o conhecimento, incentivando a busca de conhecimento geral sobre diferentes áreas, com intuito de diversão, integração e aprendizado. (CH retirada da organização de ensino).

Ação de Extensão Alimentação Saudável no Colégio Estadual Augusto Colatto com alunos do 1 ao 9 ano: Ação desenvolvida pelas professoras da área técnica de alimentos e discentes do 3º ano do Curso Técnico Integrado ao Ensino Médio. Essa ação envolveu a elaboração de material educativo sobre higiene e alimentação saudável e diversas dinâmicas, além da divulgação da Instituição e do Curso Técnico em Alimentos do Câmpus Xanxerê. (CH retirada da organização de ensino).

Elaboração e Submissão de Projeto: Promovendo hábitos de alimentação saudável e segurança alimentar nas escolas para o Edital PROEX 01/2023. (CH retirada da participação no Projeto Extração de corantes naturais e sua aplicação no ensino de química).

## 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
Portaria da Direção-Geral do Câmpus Xanxerê N° 129, de 25 de agosto de 2022	GT para elaboração do Projeto Pedagógico de Curso - PPC de Formação Inicial e Continuada Integrada ao Ensino Fundamental na modalidade PROEJA/FIC, na área de Alimentos, do Câmpus Xanxerê.	0.5
Portaria da Direção-Geral do Câmpus Xanxerê N° 117, de 24 de agosto de 2020	Responsável pelo Laboratório de Microbiologia	0.3
Portaria da Direção-Geral do Câmpus Xanxerê N° 95, de 25 de agosto de 2021	Elaboração e execução do Projeto de Ensino FATO OU FAKE: ALIMENTOS	2
Portaria da Direção-Geral do Câmpus Xanxerê N° 135, de 29 de agosto de 2022		
Portaria da Direção-Geral do Câmpus Xanxerê N° 143 de 8 de setembro de 2022	Grupo de Trabalho Documento Orientador para Execução de Projetos e Trabalhos Integradores.	0.1
Portaria da Direção-Geral do Câmpus Xanxerê N° 49, de 26 de abril de 2022	Colegiado do Curso de Especialização em Ciência e Tecnologia de Alimentos com Ênfase em Alimentos Funcionais do Câmpus Xanxerê	0.1

Subtotal: 3.00

#### Resumo das atividades: 4.2 Designação

O GT para elaboração do Projeto Pedagógico de Curso - PPC de Formação Inicial e Continuada Integrada ao Ensino Fundamental na modalidade PROEJA/FIC, na área de Alimentos, do Câmpus Xanxerê foi realizado conforme programado e o PPC será finalizado no próximo ano.

As atribuições decorrentes da responsabilidade inerente a Coordenação do Laboratório de Microbiologia foram atendidas.

Projeto de ensino FATO OU FAKE: ALIMENTOS foi novamente executado conforme previsto, com estudo de materiais, discussão e elaboração de conteúdos educativos para postagens no perfil criado no Instagram para esclarecer alguns mitos e verdades relacionados a área de alimentos. Esse perfil conta hoje com 422 seguidores e além de compartilhar informações de alimentos, publica eventos vídeos de aulas práticas de tecnologia e análises de alimentos aqui no nosso Câmpus, divulgando aos nossos seguidores um pouco do que aprendemos no Curso Técnico em Alimentos do IFCS Câmpus Xanxerê.

GT - Documento Orientador para Execução de Projetos e Trabalhos Integradores: o GT foi realizado com algumas contribuições na pasta compartilhada via Google Drive. Nesta pasta foram compartilhadas algumas informações sobre a forma com que o curso Técnico em Alimentos desenvolve a sua Unidade Curricular de Trabalho Integrador e levantada algumas ideias para melhor aproveitamento do trabalho na formação do aluno e na qualidade do material produzido. Não foi finalizado um documento de orientação nesse período.

Colegiado do Curso de Especialização em Ciência e Tecnologia de Alimentos com Ênfase em Alimentos Funcionais do Câmpus Xanxerê - a participação no colegiado da pós-graduação foi realizada conforme esperado, com reuniões via plataforma RNP para discussão de assuntos pertinentes ao andamento do curso.

#### 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 17/02/2023 10:43:39

Avaliador: depe.xxe

#### Informações sobre preenchimento do relatório

Preenchimento inicial	Última alteração
10/11/2022 21:21:19	13/12/2022 15:53:59