

Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Relatório 2018/1

Dados Cadastrais	
Campus:	Canoinhas
Nome:	Priscila Nehring
Siape:	2383740
Regime de trabalho:	40 horas
Efetivo:	Não (Substituto/Temporário)
Afastamento:	Não
Área principal de atuação:	ALIMENTOS
Titulação:	Mestre

RESUMO - CH TOTAL: 40			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Atividades de Ensino	34	4. Gestão e Representação	5
2. Atividades de Pesquisa	1	5. Atividades de Capacitação	0
3. Atividades de Extensão	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	Técnico	Curso Técnico Integrado em Alimentos	Introdução a Tecnologia de Alimentos (Turma B)	Não	40	55	2
Periódica	Não	Técnico	Curso Técnico Integrado em Alimentos	Introdução a Tecnologia de Alimentos (Turma A)	Não	40	55	2
Periódica	Não	Graduação	Curso Superior de Tecnologia em Alimentos	Tecnologia de Frutas e Hortaliças (Turma A e B)	Sim	40	55	2
Periódica	Não	Graduação	Curso Superior de Tecnologia em Alimentos	Análise Sensorial (Turma A e B)	Não	40	55	2
Periódica	Não	Graduação	Curso Superior de Tecnologia em Alimentos	Análise Sensorial (Turma A)	Não	40	55	2
Periódica	Não	Graduação	Curso Superior de Tecnologia em Alimentos	Análise Sensorial (Turma B)	Não	40	55	2
Periódica	Não	Graduação	Curso Superior de Tecnologia em Alimentos	Nutrição	Sim	40	55	2
Periódica	Não	Graduação	Curso Superior de Tecnologia em Alimentos	Tecnologia de Frutas e Hortaliças (Turma A e B)	Sim	40	55	2

Subtotal: 16.00

Resumo das atividades: 1.1 Aulas
Todas as atividades foram concluídas com êxito. A unidade curricular Tecnologia de Frutas e Hortaliças do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos foi ministrada pela primeira vez, onde foram realizadas aulas práticas no laboratório de Processamento Vegetal. As demais unidades curriculares contempladas neste semestre, já foram ministradas nos semestres anteriores.
Em relação a unidade curricular de Nutrição que estava sob responsabilidade da professora Ineuza Michels Marçal anteriormente, foi ministrada por mim no período de 02/04/18 até 19/04/18 e depois assumiu essa unidade curricular a professora Karine Marcones.

1.2 Atividades de organização de ensino	
Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	13

Subtotal: 13.00

Resumo das atividades: 1.2 Atividades de organização de ensino

As atividades de organização de ensino foram realizadas com êxito no segundo semestre na elaboração das aulas práticas e teóricas das unidades curriculares contempladas para esse semestre.

1.3 Atividades apoio ao ensino

Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extra-classe a discentes	Atendimento a discentes	2
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)	Reunião pedagógica	2
Supervisão e orientação direta de estágio	Juliane Merelles	1

Subtotal: 5.00

Resumo das atividades: 1.3 Atividades de apoio ao ensino

O atendimento extra-classe a discentes foi realizado nos horários disponibilizados: segunda-feira 15:00 - 16:00; 20:30-21:30. Participei das reuniões pedagógicas propostas pela direção e aquelas referentes aos assuntos dos cursos Superior de Tecnologia em Alimentos e Curso Técnico de Alimentos Integrado ao Ensino Médio no decorrer do semestre.

Participei na supervisão e orientação direta de estágio da aluna Juliane Merelles, a qual defendeu o trabalho de conclusão do estágio no dia 29/06/18.

Foi realizada a supervisão e orientação direta de estágio do aluno Frederico Schröder da Silva a partir do dia 24/04/18, o qual defendeu o trabalho de conclusão do estágio no dia 03/07/18, sendo que esta supervisão não estava prevista nas atividades de apoio ao ensino.

Também foi iniciado a supervisão e orientação direta de estágio do aluno Genilson Ningelski a partir do dia 19/04/18, o qual irá defender o trabalho de conclusão do estágio no próximo semestre 2018/2.

No Curso Técnico de Alimentos Integrado ao Ensino Médio ao longo do semestre participei na supervisão e orientação direta de dois projetos integradores: Bebida Energética de Erva Mate e Elaboração de Doce tipo Paçoca a partir de Pinhão.

A carga horária destinada a orientação dos alunos Frederico Schröder da Silva, Genilson Ningelski e dos projetos integrados do curso técnico em alimentos não estavam previstos no PSAD.

Nas bancas de defesa de trabalho de conclusão de estágio, participei como membro de banca das alunas Victória Luiza Schelbauer, Andreia Gabski e Maiara Fragoso.

Além das atividades descritas anteriormente, também participei na comissão de reconhecimento de saberes da unidade curricular de Bioquímica de Alimentos e Tecnologia de Leites e Derivados de acordo com a Portaria da Direção-Geral do Câmpus Canoinhas N° 68, de 9 de abril de 2018.

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	Tecnologia em Alimentos itinerante: compartilhando saberes e sabores com a comunidade		Edital Aproex 2/2017	1

Subtotal: 1.00

Resumo das atividades: 2. Atividades de Pesquisa

Não foi realizado a finalização do projeto - Tecnologia em Alimentos Itinerante: compartilhando saberes e sabores com a comunidade, devido as outras atividades propostas para o semestre.

O projeto escrito e submetido ao edital Universal de Pesquisa 02/2018/PROPPI, com título Composição química e propriedades antioxidantes da erva-mate produzida no município de Canoinhas e sua utilização como fonte natural de compostos bioativos no desenvolvimento de produtos alimentícios, foi aprovado com recurso (R\$ 4925,25) e com duas bolsas discentes (R\$ 400,00). Neste projeto vou atuar como colaboradora sob supervisão da professora Fernanda Teixeira Macagnan, no período de execução de agosto de 2018 a julho de 2019.

O projeto - Produção de bebida energética com sabor de erva-mate foi aprovado pelo edital nº 17/2018/PROPPI/DAE vou atuar como colaboradora sob supervisão da professora Karine Marcondes, no período de execução de agosto de 2018 a dezembro de 2018.

3. Atividades de Extensão (não informado)

Resumo das atividades: 3. Atividades de Extensão

O projeto intitulado : A Tecnologia de Alimentos atuando na transformação social foi aprovado pelo edital PROEX 04/2018 - APROEX 01_05 meses, o qual estou atuando juntamente com os demais integrantes deste projeto sob a coordenação da professora Juliana Nunes de Almeida.

Este projeto foi aprovado com recursos (R\$ 3.000,00) e duas bolsas discentes (R\$ 400,00).

Os alunos envolvidos nesse projeto são Jhonatan Yuti Svistak e Ana Elisa Ruppel.

Esse projeto vem sendo desenvolvido com êxito desde maio.

4. Atividades de Gestão e Representação

4.1 Gestão (não informado)

Resumo das atividades: 4.1 Gestão

Participei nas atividades relacionadas ao Laboratório de Análise Sensorial de acordo com a Portaria da Direção-Geral do Câmpus Canoinhas N° 30, de 7 de março de 2018.

4.2 Designação

Portaria	Designação	CH
Portaria da Direção-Geral do Câmpus Canoinhas N° 32, de 7 de março de 2018	IV Workshop de Ciência e Tecnologia de Alimentos	1
Portaria da Direção-Geral do Câmpus Canoinhas N° 23, de 26 de fevereiro de 2018	Avaliação do MEC no curso Superior de Tecnologia em Alimentos	2

Subtotal: 3.00

Resumo das atividades: 4.2 Designação

Participei da Comissão de verificação da adequação do Câmpus Canoinhas ao Instrumento de Avaliação de Cursos de Graduação do MEC através da

aplicação de check- list no decorrer do semestre de acordo com a Portaria da Direção-Geral do Câmpus Canoinhas N° 23, de 26 de fevereiro de 2018.

Também participei na Comissão de Organização do 4º Workshop em Ciência e Tecnologia de Alimentos ao longo do semestre de acordo com a Portaria da Direção-Geral do Câmpus Canoinhas N° 32, de 7 de março de 2018.

4.3 Representação

Tipo	Portaria	Representação	CH
Núcleo Docente Estruturante de Curso	Portaria da Direção-Geral do Câmpus Canoinhas N° 64, de 16 de março de 2018.	Núcleo Docente Estruturante de Curso Superior de Tecnologia em Alimento	1
Colegiado Acadêmico de Curso	Portaria da Direção-Geral do Câmpus Canoinhas N° 64, de 16 de março de 2018.	Colegiado do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos	1

Subtotal: 2.00

Resumo das atividades: 4.3 Representação

Participei das reuniões realizadas referentes as portarias citadas acima, participando de questões discutidas no Núcleo Estruturante do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, Colegiado do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos de acordo com as cargas horárias propostas acima de acordo com a Portaria da Direção-Geral do Câmpus Canoinhas N° 64, de 16 de março de 2018.

5. Capacitação (não informado)

Resumo das atividades: 5. Capacitação

Nada consta.

Informações sobre avaliação do planejamento

Aprovado pela chefia em 10/08/2018 21:02:51

Avaliador: andreia.hoepers

Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial	Última alteração
23/02/2018 16:18:13	03/08/2018 15:22:23