

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

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	29	4. Gestão e Representação	6
2. Atividades de Pesquisa	4	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	Técnico	Curso Técnico Integrado em Alimentos	Princípios da Conservação dos Alimentos (Turma A)	Sim	40	55	2
Periódica	Não	Técnico	Curso Técnico Integrado em Alimentos	Princípios da Conservação dos Alimentos (Turma B)	Sim	40	55	2
Periódica	Não	Técnico	Curso Técnico Integrado em Alimentos	Análise Sensorial (Turma A)	Sim	40	55	2
Periódica	Não	Técnico	Curso Técnico Integrado em Alimentos	Análise Sensorial (Turma B)	Sim	40	55	2
Periódica	Não	Graduação	Curso Superior de Tecnologia em Alimentos	Projeto Integrador	Não	60	55	3
Periódica	Não	Graduação	Curso Superior de Tecnologia em Alimentos	Desenvolvimento de Novos Produtos	Não	60	55	3

Subtotal: 14.00

Resumo das atividades: 1.1 Aulas
Todas as atividades foram concluídas com êxito. Nas unidades curriculares contempladas neste semestre foram realizadas aulas teóricas aliadas as aulas práticas.

1.2 Atividades de organização de ensino	
Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	8

Subtotal: 8.00

Resumo das atividades: 1.2 Atividades de organização de ensino
As atividades de organização de ensino foram realizadas com êxito no segundo semestre, com organização dos conteúdos, aulas teóricas e práticas no laboratório.

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	Genilson Ningelski	1
Coordenação, orientação e coorientação de projetos integradores	Projeto Integrador: Elaboração de Doce tipo Paçoca a partir do Pinhão. Alunas: Laura Antonia de Souza, Mariane Brambila, Michelli de Miranda Lima e Rafaela Lisboa Schimidt	2

Subtotal: 7.00

Resumo das atividades: 1.3 Atividades de apoio ao ensino

O atendimento extra-classe a discentes foi realizado nos horários disponibilizados: segunda-feira 16:00 - 17:00 e quarta-feira 19:00 - 20:00. 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. Além disso foi realizada supervisão e orientação direta de estágio do discente Genilson Ningelski e também do Projeto Integrador do Ensino Médio intitulado laboração de Doce tipo Paçoca a partir do Pinhão das alunas Laura Antonia de Souza, Mariane Brambila, Michelli de Miranda Lima e Rafaela Lisboa Schimidt.

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	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.	Ana Ruppel Mariane Daniele Munhoz	EDITAL UNIVERSAL 2018	4

Subtotal: 4.00

Resumo das atividades: 2. Atividades de Pesquisa

Participei do projeto intitulado: 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, atuando na execução do projeto durante o período proposto.

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	A Tecnologia de Alimentos atuando na transformação social	ANA ELISA RUPPEL JAQUELINE DAIANE SILVA SANTOS ANA ELISA RUPPEL JONATHAN YUITI SVISTAK HAMASAKI	FINANCIAMENTO INTERNO (2018_PROEX 04 - APROEX 01_5 meses)	1

Subtotal: 1.00

Resumo das atividades: 3. Atividades de Extensão

Participei do projeto intitulado: A Tecnologia de Alimentos atuando na transformação social, atuando na execução do projeto durante o período proposto, ministrando oficinas e na elaboração de cartilhas com as receitas realizadas durante o projeto.

Também participei na Semana Nacional da Ciência e Tecnologia, no qual foi ministrada uma oficina de panificação à alunos da comunidade, juntamente com as professoras Fernanda Teixeira Macagnan e Juliana Nunes de Almeida. A carga horária destinada a essa atividade não estava prevista no PSAD.

Participei também da X Mostra da Amora Preta e I Mostra da Agricultura Familiar de Canoinhas. A participação do IFSC nesse evento, foi representado pelo Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, no qual foi elaborado sorvete de amora, panetone de amora, doce de corte de amora, bolacha de amora, bombom de amora. Todos esses produtos foram elaborados pelas professoras do curso, juntamente com as técnicas de laboratório e alunos do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos. Além disso, essa mesma equipe expôs os produtos na feira das 8h às 16h, promovendo também a divulgação da

Instituição e do curso. A carga horária destinada a essa atividade também não estava prevista no PSAD.

Também participei na comissão de avaliação de sensorial do Concurso do Melhor Cachorro Quente da cidade de Canoinhas. A carga horária destinada a essa atividade também não estava prevista no PSAD.

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 Canoinhas N° 23, de 26 de fevereiro de 2018	Adequação do Câmpus Canoinhas ao Instrumento de Avaliação de Cursos de Graduação do MEC	2
Portaria da Direção-Geral do Câmpus Canoinhas N° 30, de 7 de março de 2018	Encargo das Atividades relacionadas ao Laboratório de Análise Sensorial do Câmpus Canoinhas	1
Portaria da Direção-Geral do Câmpus Canoinhas N° 32, de 7 de março de 2018	4º Workshop em Ciência e Tecnologia de Alimentos	1

Subtotal: 4.00

Resumo das atividades: 4.2 Designação

Participei do IV Workshop de Ciência e Tecnologia em Alimentos, atuando na organização e execução neste projeto, excedendo a carga horária proposta.

As atribuições decorrentes da responsabilidade pelo Laboratório de Análise Sensorial foram atendidas,

As atividades relacionadas ao Instrumento de Avaliação de Curso foram realizadas no decorrer do semestre.

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 do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos	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 e atuei como membro da Comissão de Validação de Estágio Curricular Obrigatório de acordo com as cargas horárias propostas acima

5. Capacitação (não informado)

Resumo das atividades: 5. Capacitação

Nada consta.

PARECER CONCLUSIVO

Aprovado pela chefia em 20/02/2019 15:29:40

Avaliador: andreia.hoepers

Informações sobre preenchimento do relatório

Preenchimento inicial	Última alteração
30/07/2018 10:39:46	26/12/2018 22:29:40