

Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Relatório 2017/2

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	28	4. Gestão e Representação	6
2. Atividades de Pesquisa	6	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	Integrado em Alimentos	Processamento de Frutas e Hortaliças Turma A	Sim	40	55	2
Periódica	Não	Técnico	Integrado em Alimentos	Processamento de Frutas e Hortaliças Turma B	Sim	40	55	2
Periódica	Não	Graduação	Superior de Tecnologia em Alimentos	Tecnologia de Produtos Açucarados	Sim	40	55	2
Periódica	Não	Graduação	Superior de Tecnologia em Alimentos	Desenvolvimento de Novos Produtos	Sim	60	55	3
Periódica	Não	Graduação	Superior de Tecnologia em Alimentos	Embalagens	Sim	40	55	2
Periódica	Não	Graduação	Superior de Tecnologia em Alimentos	Planejamento de Projeto	Sim	60	55	3
Periódica	Não	Técnico	Integrado em Alimentos	Processamento de Frutas e Hortaliças (Turma A e B)	Sim	20	55	1

Subtotal: 15.00

Resumo das atividades: 1.1 Aulas

Todas as atividades foram concluídas com êxito. As unidades curriculares contempladas neste semestre, foram ministradas pela primeira vez e as aulas práticas foram realizadas nas disciplinas de Processamento de Frutas e Hortaliças e Tecnologia de Produtos Açucarados.

1.2 Atividades de organização de ensino	
Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	9

Subtotal: 9.00

Resumo das atividades: 1.2 Atividades de organização de ensino

As atividades de organização de ensino foram realizadas com êxito no segundo semestre. A carga horária prevista para essa atividade foi excedido ao proposto, pois as unidades curriculares foram ministradas pela primeira vez por mim, o que exigiu maior demanda de tempo e dedicação para a 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

Subtotal: 4.00

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.

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	Integração de discentes na vivência da docência e incentivo à pesquisa através da elaboração de mandioquinha-salsa minimamente processada	Daiana Rafaela Ellvanger Elenita Zaluski Kelczeski	Edital nº 20/2017/PROPPI/DAE – Programa de apoio ao desenvolvimento de projetos que contemplem a pesquisa como princípio educativo	2
Participação em projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente	Elaboração e submissão de projetos para agências de fomento, para editais internos e externos ou em parceria com instituições externas	Caracterização das unidades produtoras de leite de Canoinhas e avaliação de indicadores de qualidade	Projeto aprovado pelo Edital 02/2017/PROPPI (Edital Universal)	2
Participação em projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente	Estudo da diversidade de espécies vegetais nativas do município de Canoinhas através da obtenção dos óleos essenciais e demais produtos de extração, e caracterização química utilizando técnicas espectroscópicas, cromatográficas e eletroforéticas.	Tânia Mara dos Santos e Larissa C. Leite (2º ano do curso técnico integrado em Alimentos)	Projeto Aprovado pelo Edital Universal Nº 02/2017/PROPPI	2

Subtotal: 6.00

Resumo das atividades: 2. Atividades de Pesquisa

Particpei do projeto intitulado: Integração de discentes na vivência da docência e incentivo à pesquisa através da elaboração de mandioquinha-salsa minimamente processada, atuando na execução do projeto durante o período proposto.

Os projetos: Caracterização das unidades produtoras de leite de Canoinhas e avaliação de indicadores de qualidade e o Estudo da diversidade de espécies vegetais nativas do município de Canoinhas através da obtenção dos óleos essenciais e demais produtos de extração, e caracterização química utilizando técnicas espectroscópicas, cromatográficas e eletroforéticas, não participei, pois fui convidada a ser co-orientadora de estágio da aluna Daiana Rafaela Ellvanger e orientadora da aluna Juliane Meirelles a partir do dia 31/10/17.

Particpei como membro de banca do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos das seguintes alunas: Elis Caroline Nazario Machado, Jaqueline Lefchack e Rhaine Nayara Mocelim.

3. Atividades de Extensão (não informado)

Resumo das atividades: 3. Atividades de Extensão

Particpei da elaboração do projeto intitulado Tecnologia em Alimentos itinerante: compartilhando saberes e sabores com a comunidade. O projeto foi aprovado pelo edital APROEX 02 e, até o presente momento, as oficinas propostas já foram elaboradas, mas só serão ministradas no primeiro semestre de 2018, pois as escolas contempladas só podem participar do projeto nesse período.

Também participei na SEMANA NACIONAL DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA 2017, com o tema A Matemática está em tudo. Durante a SNCT foram ministradas duas oficinas à alunos da comunidade, juntamente com a professora Joyce Borowski. As oficinas foram Determinação da quantidade de sódio consumido diariamente e Determinação das calorias dos alimentos. A carga horária destinada a essa atividade não estava prevista no PSAD. Particpei também da IX 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 e araçá, iogurte de amora, panetone de amora e panetone salgado. Todos esses produtos foram elaborados pelos professores do curso, juntamente com as técnicas de laboratório e alguns alunos. Além disso, no dia 25 de novembro, essa mesma equipe expôs os produtos na feira das 8h às 14h, promovendo também a divulgação da Instituição e do curso. 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
133/2017	III Workshop de Ciência e Tecnologia de Alimentos	2
139/2017	Auxiliar responsável pelo Laboratório de Análise Sensorial.	1

Subtotal: 3.00

Resumo das atividades: 4.2 Designação

Particpei do III 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.

4.3 Representação

Tipo	Portaria	Representação	CH
Núcleo Docente Estruturante de Curso	135/2017	Núcleo Docente Estruturante do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos	1
Colegiado Acadêmico de Curso	134/2017	Colegiado do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos	1

Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas	155/2017	Membro da Comissão de Validação de Estágio Curricular Obrigatório	1
--	----------	--	---

Subtotal: 3.00

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.

Informações sobre avaliação do planejamento

Aprovado pela chefia em 08/03/2018 00:32:45

Avaliador: andreia.hoepers

Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial	Última alteração
07/08/2017 13:42:44	19/12/2017 16:50:50