

Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Relatório 2022-1

Dados Cadastrais	
Campus:	Urupema
Nome:	Juliana Reinehr
Siape:	3225260
Regime de trabalho:	40 horas
Efetivo:	Não (Substituto/Temporário)
Afastamento:	Não
Área principal de atuação:	GASTRONOMIA
Titulação:	Mestre

RESUMO - CH TOTAL: 40			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Atividades de Ensino	34.5	4. Gestão e Representação	5
2. Atividades de Pesquisa	0	5. Atividades de Capacitação	0
3. Atividades de Extensão	0.5		

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	Pós-Graduação	Especialização em Tecnologia de Bebidas Alcoólicas	Tecnologia de vinhos	Não	60	60	3
Periódica	Não	Graduação	CSTVE	Estabilização, Envelhecimento e Envase	Não	30	60	1.5
Periódica	Não	Graduação	CSTVE	Atividades de extensão I	Não	30	60	1.5
Periódica	Não	FIC	Curso de extensão	Vindima 2022 - Análise sensorial de vinhos da Serra Catarinense	Não	8	60	0.4
Periódica	Não	Graduação	CSTVE	Instalações na Indústria Enológica (2022.1)	Não	40	60	2
Periódica	Não	Graduação	CSTVE	Instalações na Indústria Enológica (2021.1)	Não	8	60	0.4
Periódica	Não	Graduação	CSTVE	Operações Pré-fermentativas (2022.1)	Não	60	60	3
Periódica	Não	Graduação	CSTVE	Operações Pré-fermentativas (2021.1) serão ofertadas 12h com a turma 2022.1	Não	0	60	0
Periódica	Não	FIC	Processamento da Uva para Suco	Processamento da Uva para Suco	Não	20	60	1
Periódica	Não	FIC	Processamento da Uva para Suco	Seleção e Maturação de Uva para Suco	Não	20	60	1

Subtotal: 13.80

Resumo das atividades: 1.1 Aulas

O semestre 2022-1 ocorreu de 07/03/22 a 12/07/22 conforme CAC Urupema (Resolução do Colegiado do Câmpus N° 26 de 27 de outubro de 2021).

A Unidade Curricular de Tecnologia de vinhos (60h) foi ministrada as 40h de teoria no formato ANP e as 20h de aula prática foi ministrada presencialmente nos laboratórios de enologia, análise sensorial e análise de alimentos.

A Unidade Curricular de Estabilização, Envelhecimento e Envase (30h) com carga horária em aberto em aulas práticas, a mesma foi ministrada de forma presencial durante o mês de março de 2022.

A Unidade Curricular de Atividades de extensão I (30h) foi ministrada a teoria no formato ANP e três atividades presenciais com visita técnica em produtores do setor vitivinícola, evento na área e atividades em laboratório.

Vindima 2022 - Análise sensorial de vinhos da Serra Catarinense (8h) foi ministrada no mês de março de 2022 no município de São Joaquim junto as atividades da Vindima.

A Unidade Curricular de Instalações na Indústria Enológica (2022.1) (40h) foi ministrada as 32h de teoria no formato ANP e as 8h de aula prática foi ministrada presencialmente no laboratório de enologia.

A Unidade Curricular de Instalações na Indústria Enológica (2021.1) (8h) com carga horária em aberto em aulas práticas, a mesma foi ministrada de forma presencial durante o mês de março de 2022 com visita técnica.

A Unidade Curricular de Operações Pré-fermentativas (2022.1) (60h) foi ministrada as (48h) de teoria no formato ANP e as (12h) de aula prática foi ministrada presencialmente no laboratório de enologia.

A Unidade Curricular de Operações Pré-fermentativas (2021.1) com carga horária em aberto em aulas práticas (12h) foi ministrada de forma presencial durante o semestre letivo junto com as aulas práticas da turma 2022.1 de Operações Pré-fermentativas.

O curso FIC de Processamento da Uva para Suco de acordo com o PPC, foi elaborado no formato EAD este curso possui (40h) sendo dividido em duas Unidades Curriculares. A Unidade Curricular de Processamento da Uva para Suco (20h) foi ministrada no formato ANP. A Unidade Curricular de Seleção e Maturação de Uva para Suco (20h) foi ministrada no formato ANP.

1.2 Atividades de organização de ensino

Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	13.8

Subtotal: 13.80

Resumo das atividades: 1.2 Atividades de organização de ensino

A carga horária de organização de ensino foi de 100% correspondente as aulas conforme flexibilizado pela Resolução CEPE No 64, de 15 de setembro de 2020 e sua alteração Resolução CEPE no 18, de 10 de Março de 2022.

1.3 Atividades apoio ao ensino

Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Orientação de trabalho de conclusão de curso (graduação, especialização, mestrado, doutorado)	Orientação do TCC do discente ALBERTO AUGUSTO BEZERRA DE MEDEIROS referente ao curso de Especialização em Tecnologia de Bebidas Alcolólicas.	1
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)	Alunos CST em Viticultura e Enologia; alunos Especialização em Tecnologia de Bebidas Alcolólicas	2
Atendimento extraclasse	Alunos CST em Viticultura e Enologia; alunos Especialização em Tecnologia de Bebidas Alcolólicas	3.9

Subtotal: 6.90

Resumo das atividades: 1.3 Atividades de apoio ao ensino

Orientação do TCC do discente ALBERTO AUGUSTO BEZERRA DE MEDEIROS no desenvolvimento das atividades de laboratório e desenvolvimento da pesquisa.

O atendimento discente foi realizado de forma remota, totalizando 3,9 horas por semana conforme horário disponibilizado nos Planos de Ensino e site institucional, utilizando plataformas acordadas com cada turma.

As reuniões pedagógicas foram realizadas de forma remota, utilizando ferramentas de tecnologia de informação e comunicação, como e-mail, reuniões online e aplicativo de mensagem.

Para o atendimento discente aumentou-se a carga horária prevista de 2 para 3,9h semanais devido a demanda das atividades não presenciais e conforme flexibilizado pela Resolução CEPE No 64, de 15 de setembro de 2020 e sua alteração Resolução CEPE no 18, de 10 de Março de 2022.

2. Atividades de Pesquisa (não informado)

Resumo das atividades: 2. Atividades de Pesquisa

Nada consta.

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	Vindima 2022 - Análise sensorial de vinhos da Serra Catarinense	GABRIELE BENNERT THIAGO MOREIRA MONTEIRO FLAVIA ROBERTA DE SOUZA JANA INDHÁ FUERBACK LARA JUNIOR RIEGER MILENA DE SOUSA TOMAZ ANGELO RORATO DE ARAUJO LEONAM MACEDO DA TORRE SAMIRA COSTA DE LIMA JOÃO CARLOS MAIOLO FILHO FERNANDA CRISTINA MOSER	CR016-2022	0.5

Subtotal: 0.50

Resumo das atividades: 3. Atividades de Extensão

O projeto de extensão Vindima 2022 - Análise sensorial de vinhos da Serra Catarinense foi planejado e executado de forma presencial entre os dias 04/03/2022 a 22/04/2022 ofertando oficinas de análise sensorial conforme o estilo do vinho (Branco, Rosado, Tinto e Espumante). Sendo vinculado ao projeto 4 oficinas de análise sensorial (Oficina de Análise sensorial de Vinhos Brancos da Serra Catarinense 05/03/2022, Oficina de Análise sensorial de Vinhos Rosados da Serra Catarinense 12/03/2022, Oficina de Análise sensorial de Vinhos Tintos da Serra Catarinense 19/03/2022 e Oficina de Análise sensorial de Vinhos Espumantes da Serra Catarinense 26/03/2022).

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 Urupema N° 144 de 8 de dezembro de 2021.	Art. 1º Designar os servidores listados abaixo para comporem o coletivo docente do Curso de Especialização em Tecnologia de Bebidas Alcoólicas.	1

Subtotal: 1.00

Resumo das atividades: 4.2 Designação

As atividades referente ao Curso de Especialização em Tecnologia de Bebidas Alcoólicas foram realizadas de forma remota, utilizando ferramentas de tecnologia de informação e comunicação, como e-mail, reuniões online e aplicativo de mensagem.

4.3 Representação

Tipo	Portaria	Representação	CH
Colegiado Acadêmico de Curso	N° 32, de 18 de março de 2022.	Colegiado do CST em Viticultura e Enologia	1
Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas	N° 27, de 15 de março de 2022.	Produção de Curso de Formação Inicial e Continuada a Distância (FIC EaD)	1
Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas	N° 20, de 10 de março de 2022	Grupo de trabalho para a Escrita do PPC de Especialização em Gestão do Turismo Rural.	2

Subtotal: 4.00

Resumo das atividades: 4.3 Representação

A participação nas Reuniões de Colegiado do CSTVE se deu sempre que realizadas as convocações ordinárias e extraordinárias de forma remota (março a maio) e presencial (julho).

As atividades do Grupo de Trabalho Produção de Curso de Formação Inicial e Continuada (FIC) a distância (EaD) foram realizadas 100% de forma remota, viabilizando as atividades propostas.

O Grupo de Trabalho Escrita do PPC de Especialização em Gestão do Turismo Rural, realizou suas atividades conforme previsto, 100% de forma remota, viabilizando as atividades propostas.

5. Capacitação (não informado)

Resumo das atividades: 5. Capacitação

Nada consta.

PARECER CONCLUSIVO

Aprovado pela chefia em 05/09/2022 15:28:21

Avaliador: carolina.panceri - Aprovado. Atividades docentes atenderam as normativas vigentes e flexibilizações autorizadas devido a pandemia de COVID-19 (Res. CONSUP 23/2014; CONSUP 26/2019; CEPE 100/2019; CEPE 64/2020 e CONSUP 31/2020 e CEPE 18/2022).

Informações sobre preenchimento do relatório

Preenchimento inicial	Última alteração
22/06/2022 14:19:36	05/09/2022 11:14:23