

Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Relatório 2017/1

Dados Cadastrais	
Campus:	Canoinhas
Nome:	Maressa Danielli Dolzan
Siape:	2364725
Regime de trabalho:	40 horas DE
Efetivo:	Sim - Em estágio probatório
Afastamento:	Não
Área principal de atuação:	ALIMENTOS
Titulação:	Doutor

RESUMO - CH TOTAL: 40			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Atividades de Ensino	35	4. Gestão e Representação	3
2. Atividades de Pesquisa	2	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	Química III	Sim	40	55	2
Periódica	Não	Técnico	Integrado em Alimentos	Análises Químicas Turma A	Sim	40	55	2
Periódica	Não	Técnico	Integrado em Alimentos	Análises Químicas Turma B	Sim	40	55	2
Periódica	Não	Graduação	Tecnologia em Alimentos	Físico-química Turma A	Sim	60	55	3
Periódica	Não	Graduação	Tecnologia em Alimentos	Físico-química Turma B	Sim	60	55	3
Periódica	Não	Técnico	Integrado em Alimentos	Química I Turma A	Sim	40	55	2
Periódica	Não	Técnico	Integrado em Alimentos	Química I Turma B	Sim	40	55	2

Subtotal: 16.00

Resumo das atividades: 1.1 Aulas
Todos os conteúdos presentes no Planejamento das Unidades Curriculares foram estudados em sala de aula, exceto o conteúdo de "Cinética" para a turma do III módulo do curso Integrado em Alimentos. O conteúdo será ministrado no início do próximo semestre (IV). Houve alteração das formas e número de avaliações e aulas práticas previstas para o curso de Físico-Química, uma vez que foi necessário abordar conteúdos básicos para que os alunos pudessem compreender aqueles que fazem parte da disciplina.

1.2 Atividades de organização de ensino	
Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	16

Subtotal: 16.00

Resumo das atividades: 1.2 Atividades de organização de ensino
O planejamento e preparo das aulas foram as atividades que utilizaram a maior da carga horária ao longo do semestre, por ser meu primeiro semestre em sala de aula.

1.3 Atividades apoio ao ensino		
Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extra-classe a discentes		2

Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)		1
--	--	---

Subtotal: 3.00

Resumo das atividades: 1.3 Atividades de apoio ao ensino

Os atendimentos foram realizados nas segundas-feiras, das 16:00 h às 17:20 h, horário "livre" de todas as turmas que leciono. Nas terças-feiras foram realizados atendimentos extra-classe das 20:20 às 21 h, para que os estudantes do curso de Tecnologia em Alimentos pudessem usufruir destes horários para esclarecer dúvidas. No entanto, houve pouca procura por parte dos estudantes.

Além desses horários previstos, houveram horas extras dedicadas aos alunos sempre que necessário para esclarecer dúvidas bem como aulas extras foram ministradas àqueles que tiveram dificuldade no período normal de aula. (Ex. tratamento de dados de diferentes titulações para os estudantes do curso Integrado em Alimentos, III módulo, Unidade Curricular: Análises Químicas)

2. Atividades de Pesquisa

Atividade	Título da pesquisa	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH
Elaboração e submissão de projetos para agências de fomento, para editais internos e externos ou em parceria com instituições externas	Obtenção dos óleos essenciais e caracterização química de espécies vegetais nativas do município de Canoinhas e região: potencial para gerar novas opções de renda e emprego no campo		Resultado parcial do Edital nº 02/2017/PROPPI – Programa Institucional de Apoio a Projetos de Pesquisa Científica, de Desenvolvimento Tecnológico e de Inovação – NOVO PESQUISADOR 23 de junho de 2017	1
Participação em projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente	Análise de parâmetros físico-químicos das águas do Rio Canoinhas		Projeto classificado no Edital Nº 01/2017/PROPPI - PROGRAMA DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA JÚNIOR (PIBIC-EM):	1

Subtotal: 2.00

Resumo das atividades: 2. Atividades de Pesquisa

1º) O projeto de pesquisa acima citado foi elaborado por mim, Coordenadora, e o período de execução das atividades é entre agosto/2017 e agosto/2018. O resultado final será homologado em breve, porém o resultado parcial, publicado em 23 de junho de 2017, aprova o projeto.

2º) Foram realizadas reuniões para discussões sobre os pontos e data das coletas para os próximos 12 meses. Devido as condições do Rio, uma única coleta foi realizada neste semestre, em 7 pontos do rio, totalizando 21 amostras. As análises físico-químicas foram realizadas no laboratório de físico-química e no momento está sendo realizado o tratamento dos dados e obtenção de alguns parâmetros, como a presença de metais pesados como chumbo, mercúrio e cádmio.

3. Atividades de Extensão (não informado)

Resumo das atividades: 3. Atividades de Extensão

Nada consta.

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
48	Coordenação do Laboratório de Análises Físico-químicas	2

Subtotal: 2.00

Resumo das atividades: 4.2 Designação

A Coordenação do Laboratório de Análises Físico-químicas envolveu atividades diversas como a elaboração de projeto para a futura construção das salas de armazenamento de resíduos e reagentes, contagem e atualização do patrimônio, etc.

4.3 Representação

Tipo	Portaria	Representação	CH
Núcleo Docente Estruturante de Curso	71	Núcleo Docente Estruturante de Curso	1

Subtotal: 1.00

Resumo das atividades: 4.3 Representação

Foram realizadas reuniões para debate de temas acerca do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, tanto relacionadas as disciplinas e o curso em geral quanto ao Laboratório de Físico-química, do qual sou coordenadora. Além disso, estou elaborando algumas sugestões de alteração das ementas das disciplinas de Química do curso, de forma a torná-las cada vez mais eficazes no processo de ensino-aprendizagem dos estudantes, enfatizando conteúdos e temas realmente relevantes para a formação como Tecnólogo em Alimentos. Tendo lecionado a disciplina de Físico-química neste semestre, ficou muito clara a necessidade de adaptar alguns tópicos e trabalhar com as disciplinas de Química (Geral e Inorgânica, Orgânica, Analítica e Físico-química) de forma conjunta, complementar e direcionadas à área de Alimentos.

5. Capacitação (não informado)

Resumo das atividades: 5. Capacitação

Nada consta.

Informações sobre avaliação do planejamento

Aprovado pela chefia em 17/08/2017 14:27:20

Avaliador: andreia.hoepers

Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial	Última alteração
18/02/2017 11:28:25	02/07/2017 17:58:41