

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

Dados Cadastrais	
Campus:	Xanxerê
Nome:	Graciele De Oliveira Kuhn
Siape:	1075535
Regime de trabalho:	40 horas DE
Efetivo:	Sim
Afastamento:	Não
Área principal de atuação:	ALIMENTOS
Titulação:	Doutor

RESUMO - CH TOTAL: 40			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Atividades de Ensino	28.24	4. Gestão e Representação	10.93
2. Atividades de Pesquisa	0.75	5. Atividades de Capacitação	0
3. Atividades de Extensão	0.08		

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	FIC	Tecnologia para a elaboração de alimentos Integrais e/ou Funcionais	Tecnologia para a elaboração de alimentos Integrais e/ou Funcionais	Não	50	60	2.73
Periódica	Não	FIC	Tecnologia para a elaboração de alimentos Integrais e/ou Funcionais	Boas Práticas na Manipulação dos Alimentos	Não	10	60	0.55
Periódica	Não	Técnico	Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio	Trabalho Integrador	Não	60	55	3
Periódica	Não	Técnico	Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio	Tecnologia de produtos de Origem Vegetal	Não	80	55	4
Periódica	Não	Técnico	Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio	Análise de Alimentos	Não	60	55	3

Subtotal: 13.28

1.2 Atividades de organização de ensino	
Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	9.96

Subtotal: 9.96

1.3 Atividades apoio ao ensino		
Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extra-classe a discentes		2
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)		1
Orientação de trabalho de conclusão de curso (técnico, graduação, especialização)		2

Subtotal: 5.00

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	Elaboração de salame com adição de pinhão (<i>Araucaria angustifolia</i>)	Gabriel Sampaio e Kauana	EDITAL – Nº 17/2018/PROPI/DA E CHAMADA PÚBLICA 2018	0.25
Participação em projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente	Avaliação da interferência na qualidade interna de ovos comerciais de galinha sob aplicação de diferentes métodos de higienização	Tamires e Alícia	EDITAL – Nº 17/2018/PROPI/DA E CHAMADA PÚBLICA 2018	0.25
Participação em projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente	Valorização do resíduo sólido de processamento de mandioca: extração de pectina.	Adria Craco	CHAMADA PÚBLICA FAPESC Nº 05 /2017	0.25

Subtotal: 0.75

3. Atividades de Extensão

Atividade	Título da extensão	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH
Coordenação de programas e projetos de extensão internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente	Boas Práticas na Manipulação dos Alimentos	BRENDA REJANE VIEIRA DE ALMEIDA NATALIA PERI LUIZA EDUARDA DE OLIVEIRA LAURA MILENA MOTTER ISADORA MARTINA PALUDO	CR008-2018	0.04
Participação em programas e projetos internos ou externos aprovados na instituição de acordo com a resolução específica vigente	Boas Práticas na Manipulação dos Alimentos	Maynara	aprovação em andamento	0.04

Subtotal: 0.08

4. Atividades de Gestão e Representação

4.1 Gestão

Portaria	Função	CD/FG/FCC	CH
1772/2016	Coordenadora do curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio	FCC	10

Subtotal: 10.00

4.2 Designação

Portaria	Designação	CH
18/2016 Responsável	Responsável pelo laboratório de Tecnologia de cereais, raízes e tubérculos.	0.22
18/2016 Responsável	Responsável pelo laboratório de Análise de alimentos.	0.21

Subtotal: 0.43

4.3 Representação

Tipo	Portaria	Representação	CH
------	----------	---------------	----

Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas	xx	Elaboração PPC Tecnólogo Alimentos	0.5
--	----	------------------------------------	-----

Subtotal: 0.50

5. Capacitação (não informado)

Informações sobre avaliação do planejamento

Aprovado pela chefia em 20/08/2018 20:42:03

Avaliador: eliane.michieli

Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial	Última alteração
01/08/2018 14:29:39	07/08/2018 11:16:38