

Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Planejamento 2023-1

Dados Cadastrais	
Campus:	Canoinhas
Nome:	Natieli Piovesan
Siape:	1035403
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	29	4. Gestão e Representação	9
2. Atividades de Pesquisa	0	5. Atividades de Capacitação	0
3. Atividades de Extensão	2		

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	Graduação	Superior em Tecnologia de Alimentos	Introdução à Tecnologia de Alimentos	Não	60	60	3
Periódica	Não	Pós-Graduação	Especialização em Ciência e Tecnologia de Alimentos	Conservação de Alimentos	Não	30	60	1.5
Periódica	Não	Técnico	Integrado em Alimentos	Microbiologia de alimentos - Teórica	Não	60	60	3
Periódica	Não	Técnico	Integrado em Alimentos	Microbiologia de alimentos T01- prática	Não	20	60	1
Periódica	Não	Técnico	Integrado em Alimentos	Microbiologia de alimentos T02- prática	Não	20	60	1
Periódica	Não	Técnico	Integrado em Alimentos	Processamento de óleos e gorduras	Não	40	60	2
Subtotal:								11.50

1.2 Atividades de organização de ensino	
Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	11.5
Subtotal: 11.50	

1.3 Atividades apoio ao ensino		
Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)		2
Coordenação, orientação e coorientação de projetos integradores	Orientação de Projeto Integrador do curso técnico em alimentos	2
Atendimento extraclasse		2
Subtotal: 6.00		

2. Atividades de Pesquisa (não informado)

3. Atividades de Extensão

Atividade	Título da extensão	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH
Elaboração e submissão de projetos e programas para editais internos e externos ou em parceria com instituições externas - por projeto	Divulgando o Curso Superior em Tecnologia de Alimentos na região do Planalto Norte Catarinense	Projeto em etapa de elaboração	Projeto em etapa de elaboração	2

Subtotal: 2.00

4. Atividades de Gestão e Representação

4.1 Gestão (não informado)

4.2 Designação

Portaria	Designação	CH
Nº 39, de 1 de março de 2023	º Conceder alocação de carga horária para Elaboração de Material Adaptado aos alunos PcD do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos. Disciplina de Introdução à Tecnologia de Alimentos	1
s Nº 59, de 21 de março de 2023	Grupo de Trabalho de Organização do VII Workshop em Ciência e Tecnologia de Alimentos do Câmpus Canoinhas	2
Nº 45, de 8 de março de 2023	Responsabilidade pelos Laboratórios vinculados ao Eixo Tecnológico de Produção Alimentícia do Instituto Federal de Santa Catarina – Câmpus Canoinhas (Laboratórios de Microbiologia e de Panificação e Laticínio).	2
Nº XX, 2023	Aguardando tramitação de processo de parceria entre o IFRN e o IFSC. Orientação de 3 alunos em trabalho de conclusão de curso de especialização em Ciência e Tecnologia de Alimentos no IFRN. - Carola Mariana Pereira Felix - Mayara Carolina da Silva Dantas - Bruno Fonsêca Feitosa	4

Subtotal: 9.00

4.3 Representação (não informado)

5. Capacitação (não informado)

PARECER CONCLUSIVO

Aprovado pela chefia em 04/04/2023 07:58:23

Avaliador: depe.can

Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial	Última alteração
28/02/2023 19:30:26	30/03/2023 17:16:46