

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

Dados Cadastrais	
Campus:	Xanxerê
Nome:	Milene Marquezi
Siape:	2241043
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	24.45	4. Gestão e Representação	5.15
2. Atividades de Pesquisa	10	5. Atividades de Capacitação	0
3. Atividades de Extensão	0.4		

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	Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio	Introdução à Tecnologia de Alimentos	Sim	40	55	2
Periódica	Não	Técnico	Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio	Tecnologia de Panificação	Não	60	55	3
Periódica	Não	Técnico	Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio	Tecnologia de Leites e Derivados	Sim	24	55	1.2
Periódica	Não	Técnico	Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio	Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal	Sim	28	55	1.4
Periódica	Não	Técnico	Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio	Controle de Qualidade e Higiene dos Alimentos	Sim	20	55	1
Periódica	Não	FIC	Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio	Microbiologia de Alimentos	Sim	20	55	1
Periódica	Não	FIC	Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio	Biotechnology	Sim	10	55	0.5

Subtotal: 10.10

1.2 Atividades de organização de ensino	
Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	9.35

Subtotal: 9.35

1.3 Atividades apoio ao ensino		
Tipo	Estudantes envolvidos	CH

Atendimento extra-classe a discentes		2
Orientação de trabalho de conclusão de curso (técnico, graduação, especialização)	Bruna Fossa Rossatto, Caroline de Moura, Isaque dos Reis Sampaio, Luciano Branco de Quadros, Marciely Cristina Giroto, Marco Antônio Romani Simon	2
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)		1

Subtotal: 5.00

2. Atividades de Pesquisa

Atividade	Título da pesquisa	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH
Coordenação de 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 Kauana Julia Martini	EDITAL-nº 17_18_PROPPI_DAE	6
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	Alícia Bossini Tuzzi Tamiris Carolina Granosik	EDITAL-nº 17_18_PROPPI_DAE	2
Participação em projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente	Quantificação do teor de pectina do subproduto gerado na indústria de fécula de mandioca (<i>Manihot Sculenta</i> Crantz)	Adria Craco	FAPESC - 05/2017 Apoio a projetos de pesquisa aplicados ao IFSC	2

Subtotal: 10.00

3. Atividades de Extensão

Atividade	Título da extensão	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH
Participação em ações de extensão	Boas Práticas na Manipulação dos Alimentos	XXX	Aguardando aprovação	0.4

Subtotal: 0.40

4. Atividades de Gestão e Representação

4.1 Gestão (não informado)

4.2 Designação

Portaria	Designação	CH
XXX	PPC Especialização na Área de Alimentos	1
Portaria da Direção-Geral do Câmpus Xanxerê Nº 47, de 20 de abril de 2018	Comissão de Cultura, Esporte e Eventos do câmpus Xanxerê	2
Portaria nº 78, de 28 de outubro de 2015	Responsável pelo Laboratório de Tecnologia de Carnes e Derivados	2.15

Subtotal: 5.15

4.3 Representação (não informado)

5. Capacitação (não informado)

Informações sobre avaliação do planejamento

Aprovado pela chefia em 20/08/2018 20:06:57

Avaliador: eliane.michielin

Informações sobre preenchimento do plano	
Preenchimento inicial	Última alteração
25/07/2018 11:00:28	03/08/2018 08:57:03