

## Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Planejamento 2021-2

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

RESUMO - CH TOTAL: 40			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Atividades de Ensino	21.3	4. Gestão e Representação	6
2. Atividades de Pesquisa	4.09	5. Atividades de Capacitação	8.61
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	FIC	Higiene e Manipulação de Alimentos	Microbiologia e Boas Práticas de Fabricação de Alimentos	Não	11	60	0.55
Periódica	Não	FIC	Higiene e Manipulação de Alimentos	Higiene e Manipulação de Alimentos	Não	12	60	0.6
Periódica	Não	Técnico	Técnico em Alimentos Integrado ao EM	Controle de Qualidade e Higiene dos Alimentos	Não	40	60	2
Periódica	Não	Técnico	Técnico em Alimentos Integrado ao EM	Trabalho Integrador	Não	60	60	3
Periódica	Não	Técnico	Técnico em Alimentos Integrado ao EM	Análise de Alimentos	Não	60	60	3

Subtotal: 9.15

1.2 Atividades de organização de ensino	
Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	9.15

Subtotal: 9.15

1.3 Atividades apoio ao ensino		
Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extraclasse		2
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)		1

Subtotal: 3.00

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	AVALIAÇÃO DOS LANCHES COMERCIALIZADOS NO IFSC CÂMPUS XANXERÊ	Natália Busatta	PIXXE1792-2020 resultado edital 01 PIBIC/2020	0.2

Coordenação em projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente. (Obs.: não pode acumular com o item 2 no mesmo Projeto)	ACEITAÇÃO SENSORIAL E COMPOSIÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE BISCOITO TIPO SEQUILHO ADICIONADO DE ÓRA-PRÓ-NÓBIS	Priscila Lemes Vera Ana Clara Vaccaro Padovan	PIXXE1787-2020 resultado edital 01 PIBIC/2020	1
Participação em projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente	DESENVOLVIMENTO DE CERVEJA ARTESANAL COM INGREDIENTES FONTES DE COMPOSTOS BIOATIVOS	Alice e Alessandro	PIXXE2181-2021 resultado Edital Universal 02/2021 PROPPI	2.89

**Subtotal: 4.09**

### 3. Atividades de Extensão (não informado)

### 4. Atividades de Gestão e Representação

#### 4.1 Gestão (não informado)

#### 4.2 Designação

Portaria	Designação	CH
Portaria da Direção-Geral do Câmpus Xanxerê N° 95, de 25 de agosto de 2021	PROJETO DE ENSINO: MITOS E FAKE NEWS EM ALIMENTOS.	2
Portaria N° 49, de 27 de abril de 2021	Comissão Responsável pela Formulação e Acompanhamento do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE do Campus Xanxerê.	1
Portaria da Direção-Geral do Câmpus Xanxerê N° 117, de 24 de agosto de 2020	Responsável pelo laboratório de Análise de Alimentos.	0.5
Portaria da Direção-Geral do Câmpus Xanxerê N° 117, de 24 de agosto de 2020	Responsável pelo laboratório de Tecnologia de cereais, raízes e tubérculos.	0.5

**Subtotal: 4.00**

#### 4.3 Representação

Tipo	Portaria	Representação	CH
Colegiados dos Campi	Portaria da Direção-Geral do Câmpus Xanxerê N° 42, de 16 de abril de 2021	membro suplente do colegiado	2

**Subtotal: 2.00**

### 5. Capacitação

Título	Portaria	Tema	CH
Congressos, feiras ou seminários		Webinário Internacional de Ciência e Tecnologia em Alimentos realizado em 16/08/2021 a 18/08/2021, no formato online, contabilizando carga horária total de 12 horas.	0.6
Congressos, feiras ou seminários		IV Simpósio de Engenharia de Alimentos (IV SIMEALI) realizado em 11/08/2021 a 13/08/2021 - certificado sem carga horária (simpósio)	0.01

Curso de formação na modalidade presencial ou a distância	Licença capacitação 30 dias - 18/11/2021 a 17/12/2021 - MEMORANDO ELETRÔNICO Nº 2/2021 - DG-XXE (11.00.70) (Identificador: 202266687) Nº do Protocolo: 23292.000099/2021-74 Portaria do(a) Reitor(a) Nº 2993, de 6 de outubro de 2021	Curso de Formação na Modalidade Presencial ou a distância - CURSO: Higiene e Manipulação de Alimentos - 132 horas	8
---	---	---	---

**Subtotal: 8.61**

### PARECER CONCLUSIVO

Aprovado pela chefia em 08/11/2021 17:56:38

Avaliador: depe.xxe

### Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial	Última alteração
27/08/2021 17:40:39	06/10/2021 11:16:33