

Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Planejamento 2017/2

Dados Cadastrais	
Campus:	Canoinhas
Nome:	Monia Stremel Azevedo
Siape:	Monia S
Regime de trabalho:	40 horas
Efetivo:	Não (Substituto/Temporário)
Afastamento:	Não
Área principal de atuação:	ALIMENTOS
Titulação:	Doutor

RESUMO - CH TOTAL: 40			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Atividades de Ensino	32	4. Gestão e Representação	3
2. Atividades de Pesquisa	5	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	Edificações Integrado ao Ensino Médio	Química I	Sim	40	55	2
Periódica	Não	Técnico	Edificações Integrado ao Ensino Médio	Química IV	Sim	40	55	2
Periódica	Não	Graduação	Superior de Tecnologia em Alimentos	Análise de Alimentos	Sim	80	55	4
Periódica	Não	Graduação	Superior de Tecnologia em Alimentos	Química Analítica A e B	Sim	80	55	4
Periódica	Não	Graduação	Superior de Tecnologia em Alimentos	Química Analítica A	Sim	20	55	1
Periódica	Não	Graduação	Superior de Tecnologia em Alimentos	Química Analítica B	Sim	20	55	1

Subtotal: 14.00

1.2 Atividades de organização de ensino	
Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	14

Subtotal: 14.00

1.3 Atividades apoio ao ensino		
Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extra-classe a discentes		2
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)		2

Subtotal: 4.00

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	Estudo da diversidade de espécies vegetais nativas do município de Canoinhas através da obtenção dos óleos essenciais e demais produtos de extração, e caracterização química utilizando técnicas espectroscópicas, cromatográficas e eletroforéticas.	Tânia Mara dos Santos e Larissa C. Leite (2º ano do curso técnico integrado em Alimentos)	Projeto Aprovado pelo Edital Universal Nº 02/2017/PROPI	5
---	--	---	---	---

Subtotal: 5.00

3. Atividades de Extensão (não informado)

4. Atividades de Gestão e Representação

4.1 Gestão (não informado)

4.2 Designação (não informado)

4.3 Representação

Tipo	Portaria	Representação	CH
Núcleo Docente Estruturante de Curso	114/2017	Núcleo Docente Estruturante do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos	1
Colegiado Acadêmico de Curso	113/2017	Colegiado do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos	1
Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas	155/2017	Membro da Comissão de Validação de Estágio Curricular Obrigatório.	1

Subtotal: 3.00

5. Capacitação (não informado)

Informações sobre avaliação do planejamento

Aprovado pela chefia em 28/08/2017 16:47:15

Avaliador: andrea.hoepers

Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial	Última alteração
08/08/2017 13:47:08	09/08/2017 22:17:03