

Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Planejamento 2018-1

Dados Cadastrais	
Campus:	Canoinhas
Nome:	Fernanda Teixeira Macagnan
Siape:	3008814
Regime de trabalho:	40 horas DE
Efetivo:	Sim - Em estágio probatório
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	8
2. Atividades de Pesquisa	1	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	Curso Superior de Tecnologia dos Alimentos	Toxicologia em Alimentos	Sim	40	55	2
Periódica	Não	Graduação	Curso Superior de Tecnologia dos Alimentos	Bebidas e Fermentações	Sim	60	55	3
Periódica	Não	Graduação	Curso Superior de Tecnologia dos Alimentos	Microbiologia de Alimentos- Turma 1 e 2	Sim	20	55	1
Periódica	Não	Graduação	Curso Superior de Tecnologia dos Alimentos	Microbiologia de Alimentos- Turma 1	Sim	20	55	1
Periódica	Não	Graduação	Curso Superior de Tecnologia dos Alimentos	Microbiologia de Alimentos- Turma 2	Sim	20	55	1
Periódica	Não	Técnico	Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino médio	Microbiologia de Alimentos- Turma 1	Sim	40	55	2
Periódica	Não	Técnico	Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino médio	Microbiologia de Alimentos- Turma 2	Sim	40	55	2

Subtotal: 12.00

1.2 Atividades de organização de ensino

Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	12

Subtotal: 12.00

1.3 Atividades apoio ao ensino

Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extra-classe a discentes		2
Coordenação, orientação e coorientação de projetos integradores		1
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)		2

Subtotal: 5.00

2. Atividades de Pesquisa

Atividade	Título da pesquisa	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH
Elaboração e submissão de projetos para agências de fomento, para editais internos e externos ou em parceria com instituições externas	Projeto em desenvolvimento para o Edital Universal -PROPPI		Em fase de elaboração	1

Subtotal: 1.00

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	A Tecnologia de Alimentos atuando na transformação social.	Projeto submetido Edital PROEX nº 04/2018.	Projeto submetido Edital PROEX nº 04/2018.	2

Subtotal: 2.00

4. Atividades de Gestão e Representação

4.1 Gestão (não informado)

4.2 Designação

Portaria	Designação	CH
Portaria da Direção-Geral do Câmpus Canoinhas N° 12, de 21 de fevereiro de 2018	REVISÃO DO PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO TÉCNICO EM ALIMENTOS INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO	1
Portaria da Direção-Geral do Câmpus Canoinhas N° 23, de 26 de fevereiro de 2018	Comissão de verificação da adequação do Câmpus Canoinhas ao Instrumento de Avaliação de Cursos de Graduação do MEC	2
Portaria da Direção-Geral do Câmpus Canoinhas N° 32, de 7 de março de 2018	Comissão de organização 4º Workshop em Ciência e Tecnologia de Alimentos	1
Portaria da Direção-Geral do Câmpus Canoinhas N° 27, de 7 de março de 2018	Coordenação Laboratório Microbiologia	1
Portaria da Direção-Geral do Câmpus Canoinhas N° 31, de 7 de março de 2018	Coordenação Laboratório de Processamento de Vegetais	1

Subtotal: 6.00

4.3 Representação

Tipo	Portaria	Representação	CH
Núcleo Docente Estruturante de Curso	Aguardando Portaria	Núcleo Estruturante Docente	1
Colegiado Acadêmico de Curso	Aguardando Portaria	Colegiado do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos	1

Subtotal: 2.00

5. Capacitação (não informado)

Informações sobre avaliação do planejamento

Aprovado pela chefia em 26/03/2018 20:57:24

Avaliador: andreia.hoepers

Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial

21/02/2018 15:42:08

Última alteração

19/03/2018 23:30:27