

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

Dados Cadastrais	
Campus:	Xanxerê
Nome:	Graciele De Oliveira Kuhn
Siape:	1075535
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	24.18	4. Gestão e Representação	14.96
2. Atividades de Pesquisa	0.82	5. Atividades de Capacitação	0
3. Atividades de Extensão	0.04		

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	Controle de Qualidade dos Alimentos	Não	40	55	2
Periódica	Não	Técnico	Técnico em Alimentos	Projeto Integrador	Não	40	55	2
Periódica	Não	FIC	FIC	Confeitaria I	Não	51	60	2.78
Periódica	Não	FIC	FIC	Tecnologia para a elaboração de alimentos Integrais e/ou Funcionais	Sim	60	60	3.27
Periódica	Não	FIC	FIC	Boas Práticas na Manipulação dos Alimentos	Não	8	60	0.44

Subtotal: 10.49

1.2 Atividades de organização de ensino

Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	8.69

Subtotal: 8.69

1.3 Atividades apoio ao ensino

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

Subtotal: 5.00

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	Valorização do resíduo sólido de processamento de mandioca: extração de pectina.	Adria Craco	CHAMADA PÚBLICA FAPESC Nº 05 /2017	0.82

Subtotal: 0.82

3. Atividades de Extensão

Atividade	Título da extensão	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH
Participação em ações de extensão	Boas Práticas para manipuladores de alimentos - demanda CDL	xx	xx	0.04

Subtotal: 0.04

4. Atividades de Gestão e Representação

4.1 Gestão

Portaria	Função	CD/FG/FCC	CH
1772/2016	Coordenadora do curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio	FCC	11.96

Subtotal: 11.96

4.2 Designação

Portaria	Designação	CH
18/2016 Responsável	Responsável pelo laboratório de Tecnologia de cereais, raízes e tubérculos.	0.5
18/2016 Responsável	Responsável pelo laboratório de Análise de alimentos.	0.5

Subtotal: 1.00

4.3 Representação

Tipo	Portaria	Representação	CH
Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas	xx	Elaboração PPC Tecnólogo Alimentos	2

Subtotal: 2.00

5. Capacitação (não informado)

Informações sobre avaliação do planejamento

Aprovado pela chefia em 16/03/2018 11:46:10

Avaliador: eliane.michieli

Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial	Última alteração
19/02/2018 21:14:37	21/02/2018 14:28:20