

Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Planejamento 2019-2

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	25	4. Gestão e Representação	12.5
2. Atividades de Pesquisa	0.05	5. Atividades de Capacitação	0.5
3. Atividades de Extensão	1.95		

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	Tecnologia para a elaboração de alimentos Integrais e/ou Funcionais	Tecnologia para a elaboração de alimentos Integrais e/ou Funcionais	Não	50	60	2.73
Periódica	Não	FIC	Tecnologia para a elaboração de alimentos Integrais e/ou Funcionais	Boas Práticas na Manipulação dos Alimentos	Não	10	60	0.55
Periódica	Não	Técnico	Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio	Trabalho Integrador	Não	60	55	3
Periódica	Não	Técnico	Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio	Análise de Alimentos	Não	60	55	3
Periódica	Não	Técnico	Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio	Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal	Não	30	55	1.5
Periódica	Não	FIC	Programa Mulheres Sim	Desenvolvimento de produtos	Não	12	60	0.65

Subtotal: 11.43

1.2 Atividades de organização de ensino	
Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	8.57

Subtotal: 8.57

1.3 Atividades apoio ao ensino		
Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extra-classe a discentes		2
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)		1

Orientação de trabalho de conclusão de curso (técnico, graduação, especialização)	ENRIQUECIMENTO NUTRICIONAL COM FARINHA INTEGRAL E BATATA-DOCE DA BOLACHA DISTRIBUÍDA COMO LANCHE NO IFSC CÂMPUS XANXERÊ Xanxerê, SC	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	0.05

Subtotal: 0.05

3. Atividades de Extensão

Atividade	Título da extensão	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH
Coordenação de programas e projetos de extensão internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente	Tecnologias Básicas em Alimentos para Merendeiras Ipuauçu	GUILHERME DACHERI FORTES LAURA LAIS LANGE LETICIA WITTES ANKLER EDUARDO ROSSONI DOS SANTOS	CR055-2019	1
Elaboração e submissão de projetos e programas para editais internos e externos ou em parceria com instituições externas	Tecnologias Básicas em Alimentos para Merendeiras Bom Jesus	xx	xx	0.95

Subtotal: 1.95

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	11.05

Subtotal: 11.05

4.2 Designação

Portaria	Designação	CH
18/2016 Responsável	Responsável pelo laboratório de Análise de alimentos.	1
18/2016 Responsável	Responsável pelo laboratório de Tecnologia de cereais, raízes e tubérculos.	0.25

Subtotal: 1.25

4.3 Representação

Tipo	Portaria	Representação	CH
Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas	Portaria da Direção-Geral do Câmpus Xanxerê Nº 16, de 27 de fevereiro de 2019	Comissão de Acompanhamento das Ações de Permanência e Êxito (CAPE) do IFSC Câmpus Xanxerê	0.2

Subtotal: 0.20

5. Capacitação

Título	Portaria	Tema	CH
Curso de formação na modalidade presencial ou a distância		EDITAL 07/2019/CERFEAD de chamada interna para o apoio à produção de unidades curriculares (UC) com carga horária a distância	0.5

Subtotal: 0.50

PARECER CONCLUSIVO

Aprovado pela chefia em 26/08/2019 17:03:24

Avaliador: eliane.michieli

Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial	Última alteração
06/08/2019 15:29:55	26/08/2019 13:53:18