

Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Planejamento 2020-2

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	18.81	4. Gestão e Representação	6.78
2. Atividades de Pesquisa	11.01	5. Atividades de Capacitação	3.4
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	Técnico em Alimentos Integrado ao ensino médio	ANÁLISE DE ALIMENTOS	Não	60	60	3
Periódica	Não	Técnico	Técnico em Alimentos Integrado ao ensino médio	TRABALHO INTEGRADOR	Não	60	60	3
Periódica	Não	Pós-Graduação	Pós em Ciência e Tecnologia de Alimentos com ênfase em Alimentos Funcionais	MÉTODOS DE CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS	Não	19	60	0.95
Periódica	Não	Pós-Graduação	Pós em Ciência e Tecnologia de Alimentos com ênfase em Alimentos Funcionais	TECNOLOGIA DE PRODUTOS DE ORIGEM VEGETAL	Não	14	60	0.7
Periódica	Não	Pós-Graduação	Pós em Ciência e Tecnologia de Alimentos com ênfase em Alimentos Funcionais	PESQUISA E PRODUÇÃO DO CONHECIMENTO II	Não	30	60	1.5
Periódica	Não	Pós-Graduação	Pós em Ciência e Tecnologia de Alimentos com ênfase em Alimentos Funcionais	PESQUISA E PRODUÇÃO DO CONHECIMENTO I - pendência	Não	6	60	0.3

Subtotal: 9.45

1.2 Atividades de organização de ensino	
Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	5.7

Subtotal: 5.70

1.3 Atividades apoio ao ensino

Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extraclasse		2
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)		1.66

Subtotal: 3.66

2. Atividades de Pesquisa

Atividade	Título da pesquisa	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH
Elaboração e submissão de resumos expandidos, artigos científicos em Anais de Eventos e periódicos com ISSN ou indexados	MODERNIZAÇÃO DO CONSUMO DE LEITE E DERIVADOS: UMA REVISÃO DA LITERATURA CIENTÍFICA	xx	xx	0.51
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	6
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	4
Elaboração e submissão de projetos para agências de fomento, para editais internos e externos ou em parceria com instituições externas	Elaboração de novos produtos a base de Aloe vera	xx	xx - carta de demanda Naturama Indústria e Comércio de Alimentos, bebidas e Cosméticos.	0.5

Subtotal: 11.01

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° 117, de 24 de agosto de 2020	Responsável pelo laboratório de Tecnologia de cereais, raízes e tubérculos.	1.35
Portaria da Direção-Geral do Câmpus Xanxerê N° 117, de 24 de agosto de 2020	Responsável pelo laboratório de Análise de Alimentos.	1.43
Portaria 154 de 7 de outubro de 2020	PROJETO DE ENSINO: MITOS E FAKE NEWS EM ALIMENTOS. Camile Bioto, Eduarda Garbozza Moura e Letícia Vitória da Silva	2

Subtotal: 4.78

4.3 Representação

Tipo	Portaria	Representação	CH
------	----------	---------------	----

Colegiados dos Campi	Portaria do(a) Reitor(a) N° 1682, de 6 de maio de 2020	membro suplente do colegiado	2
----------------------	--	------------------------------	---

Subtotal: 2.00

5. Capacitação

Título	Portaria	Tema	CH
Congressos, feiras ou seminários		CBCP - Congresso Online Brasileiro de Tecnologia de Cereais e Panificação. De 5 a 9 de outubro de 2020 (20 h) código de autenticidade 3680411.3535228.4.6.841655929200468 em https://cbcp2020.com.br//documentos	1
Congressos, feiras ou seminários		Happy Food Tech Tacta - evento online. De 30/10 a 02/11/2020 (15 h)	0.75
Curso de formação na modalidade presencial ou a distância		curso Relações Interpessoais e Feedback, realizado no período de 26/10/2020 a 03/11/2020 com carga horária de 21 horas	1
Congressos, feiras ou seminários		7º Simpósio de Segurança Alimentar - SBCT-RS online, de 27 a 29 de outubro, com carga horária de 13 horas	0.65

Subtotal: 3.40

PARECER CONCLUSIVO

Aprovado pela chefia em 27/02/2021 17:29:24

Avaliador: depe.xxe

Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial	Última alteração
20/08/2020 15:08:05	23/02/2021 10:14:20