

Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Planejamento 2017/1

Dados Cadastrais	
Campus:	Xanxerê
Nome:	Graciele De Oliveira Kuhn
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	13.71	4. Gestão e Representação	20.39
2. Atividades de Pesquisa	2	5. Atividades de Capacitação	0
3. Atividades de Extensão	3.9		

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	Alimentos Integrado	Higiene dos Alimentos	Não	40	55	2
Periódica	Não	FIC	Confeitaria I	Higiene dos Alimentos	Não	6	60	0.33
Periódica	Não	FIC	Confeitaria I	Confeitaria	Não	51	60	2.78
Periódica	Não	FIC	Processamento de Doces de Fruta e Conservas Vegetais	Higiene dos Alimentos	Não	4	60	0.22
Periódica	Não	FIC	Processamento de Queijos, iogurte e doce de Leite	Higiene dos Alimentos	Não	4	60	0.22

Subtotal: 5.55

1.2 Atividades de organização de ensino

Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	4.16

Subtotal: 4.16

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	Desenvolvimento de doce de leite adicionado de biomassa de banana verde	Ana Carolina Albani	edital nº 03/2016/PROPI	2

Subtotal: 2.00

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	Boas Práticas de Fabricação – Re-educandos do Presídio Regional de Xanxerê – SC.	Caroline Veloso, Bianca Monego e Jessica Katryne Lunardi	em fase de pedido de parceria	1.7
Elaboração e submissão de projetos e programas para editais internos e externos ou em parceria com instituições externas	Processamento de geleias e conservas vegetais de acordo com as Boas Práticas de manipulação.	Fernanda Calgaro, Hellen Christine Caliari, Bianca Monego e Jessica Katryne Lunardi	em fase de pedido de parceria	2.2

Subtotal: 3.90

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	15.39

Subtotal: 15.39

4.2 Designação

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

Subtotal: 2.00

4.3 Representação

Tipo	Portaria	Representação	CH
Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas	XX	Redação do PPC Especialização área Alimentos	3

Subtotal: 3.00

5. Capacitação (não informado)

Informações sobre avaliação do planejamento

Aprovado pela chefia em 24/03/2017 10:05:01

Avaliador: eliane.michieli

Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial	Última alteração
17/02/2017 19:33:23	02/03/2017 08:33:28