

Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Planejamento 2021-1

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	29.5	4. Gestão e Representação	5.2
2. Atividades de Pesquisa	1.8	5. Atividades de Capacitação	3.5
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	Pós-Graduação	Pós em Ciência e Tecnologia de Alimentos com ênfase em Alimentos Funcionais	Trabalho de Conclusão de curso	Não	45	60	2.25
Periódica	Não	Pós-Graduação	Pós em Ciência e Tecnologia de Alimentos com ênfase em Alimentos Funcionais	Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal - pendência	Não	7	60	0.35
Periódica	Não	FIC	Higiene e Manipulação de Alimentos	Microbiologia e Boas Práticas de Fabricação de Alimentos	Não	11	60	0.55
Periódica	Não	FIC	Higiene e Manipulação de Alimentos	Higiene e Manipulação de Alimentos	Não	12	60	0.6
Periódica	Não	Técnico	Técnico em Alimentos Integrado ao EM	Controle de Qualidade e Higiene dos Alimentos	Não	40	60	2
Periódica	Não	Técnico	Técnico em Alimentos Integrado ao EM	Trabalho Integrador	Não	60	60	3
Periódica	Não	Técnico	Técnico em Alimentos Integrado ao EM	Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal	Não	80	60	4

Subtotal: 12.75

1.2 Atividades de organização de ensino	
Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	12.75

Subtotal: 12.75

1.3 Atividades apoio ao ensino		
Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extraclasse		2
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)		2

Subtotal: 4.00

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	Desenvolvimento de cerveja artesanal com ingredientes fontes de compostos bioativos	x	enviado ao Edital Universal 02/2021 PROPPI	0.5
Elaboração e submissão de projetos para agências de fomento, para editais internos e externos ou em parceria com instituições externas	Caracterização físico-química e sensorial de biscoitos tipo cookies adicionados de resíduo do processamento de cerveja.	x	enviado ao Edital Universal 02/2021 PROPPI	0.5
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	0.3
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	0.5

Subtotal: 1.80

3. Atividades de Extensão (não informado)

4. Atividades de Gestão e Representação

4.1 Gestão (não informado)

4.2 Designação

Portaria	Designação	CH
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
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.	0.1
Portaria da Direção-Geral do Câmpus Xanxerê N° 117, de 24 de agosto de 2020	Responsável pelo laboratório de Análise de Alimentos.	0.1
Portaria N° 49, de 27 de abril de 2021	Comissão Responsável pela Formulação e Acompanhamento do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE do Campus Xanxerê.	1

Subtotal: 3.20

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		I Congresso Brasileiro Online de Ciência dos Alimentos, realizado em 06/04/2021 a 09/04/2021 carga horária total de 30 horas	1.5
Congressos, feiras ou seminários		Semana Nacional da Gestão da Qualidade na Indústria de Alimentos, realizada em 08/03/2021 a 12/03/2021, promovido pela Agron Food Academy, carga horária total de 40 horas	2

Subtotal: 3.50

PARECER CONCLUSIVO

Aprovado pela chefia em 23/06/2021 18:50:35

Avaliador: depe.xxe

Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial	Última alteração
06/05/2021 07:34:28	23/06/2021 09:00:20