

Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Planejamento 2018/2

Dados Cadastrais	
Campus:	Canoinhas
Nome:	Juliana Nunes De Almeida
Siape:	1994612
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	27	4. Gestão e Representação	5
2. Atividades de Pesquisa	6	5. Atividades de Capacitação	0
3. Atividades de Extensão	2		

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	Curso Técnico de Alimentos Integrado ao Ensino Médio	Processamento de Cereais e Panificação - Turma 1 e 2	Não	20	55	1
Periódica	Não	Técnico	Curso Técnico de Alimentos Integrado ao Ensino Médio	Processamento de Cereais e Panificação - Turma 1	Não	40	55	2
Periódica	Não	Técnico	Curso Técnico de Alimentos Integrado ao Ensino Médio	Processamento de Cereais e Panificação - Turma 2	Não	40	55	2
Periódica	Não	Técnico	Curso Técnico de Alimentos Integrado ao Ensino Médio	Projeto Integrador II	Sim	60	55	3
Periódica	Não	Graduação	Curso Superior de Tecnologia em Alimentos	Tecnologia de Carnes e Pescados	Não	80	55	4
Periódica	Não	FIC	Formação Continuada em Bovinocultura de Corte: Produção de carne de qualidade do pasto ao prato	Qualidade da carne bovina	Sim	20	55	1
Periódica	Não	FIC	Formação Continuada em Bovinocultura de Corte: Produção de carne de qualidade do pasto ao prato	Tecnologia de Carnes	Sim	20	55	1
Subtotal: 14.00								
1.2 Atividades de organização de ensino								

Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	8

Subtotal: 8.00

1.3 Atividades apoio ao ensino		
Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extra-classe a discentes		2
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)		2
Supervisão e orientação direta de estágio	- Aline Aparecida de Lima; - Micaella Ferreira; - Daiana Bianek Kieski.	1

Subtotal: 5.00

2. Atividades de Pesquisa				
Atividade	Título da pesquisa	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH
Coordenação de projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente	Composição química e propriedades antioxidantes da erva-mate produzida no município de Canoinhas e sua utilização como fonte natural de compostos bioativos no desenvolvimento de produtos alimentícios.	Ana Elisa Ruppel Mariane Daniele Munhoz	Edital Universal - Edital nº 02/2018/PROPPI – Programa Institucional de Apoio a Projetos de Pesquisa Científica, de Desenvolvimento Tecnológico e de Inovação	4
Participação em projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente	Conservação do Queijo Tipo Kochkäse através da aplicação de Óleos Essenciais de pimenta Rosa	Larissa Cacilda Leite Tania Mara dos Santos Thalia Dreher	EDITAL – Nº 17/2018/PROPPI/DA E	0.5
Participação em projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente	Produção de Bebida Energética com sabor de erva-mate	Alex Bruno Linzmeier Amabily Jurkir Celine Eichniger Larissa Correa Fuck	EDITAL – Nº 17/2018/PROPPI/DA E	0.5
Participação em projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente	Aspectos de criação de bovinos leiteiros do Planalto Norte Catarinense sobre o teor de gordura do leite.	Juceli Mastey (especialização) Neidimara Moraes (especialização)	Edital Universal - Edital nº 02/2018/PROPPI – Programa Institucional de Apoio a Projetos de Pesquisa Científica, de Desenvolvimento Tecnológico e de Inovação	1

Subtotal: 6.00

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	A Tecnologia de Alimentos atuando na transformação social	- Jonathan Yuiti Svistak Hamasaki - Jaqueline Daiane Silva Santos - Ana Elisa Ruppel	Edital 2018 - PROEX 04 - APROEX 01_5 meses	2
--	---	--	--	---

Subtotal: 2.00

4. Atividades de Gestão e Representação

4.1 Gestão (não informado)

4.2 Designação

Portaria	Designação	CH
Portaria da Direção-Geral do Câmpus Canoinhas N° 32, de 7 de Março de 2018.	Organização do 4º Workshop em Alimentos.	1
Portaria da Direção-Geral do Câmpus Canoinhas N° 26, de 7 de Março de 2018.	Coordenação Laboratório de Laticínios e Panificação.	0.5
Portaria da Direção-Geral do Câmpus Canoinhas N° 23, de 26 de fevereiro de 2018	Comissão de verificação da adequação do Câmpus Canoinhas ao Instrumento de Avaliação de Cursos de Graduação do MEC através da aplicação de check- list. A qual ficará responsável pela aplicação de check- list estabelecido pela Diretoria de Avaliação da Educação Superior, no período de 01/03/2018 a 01/12/2018.	1
Portaria da Direção-Geral do Câmpus Canoinhas N° 12, de 21 de fevereiro de 2018	Comissão de REVISÃO DO PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO TÉCNICO EM ALIMENTOS INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO.	0.5
Portaria da Direção-Geral do Câmpus Canoinhas N° 30, de 7 de Março de 2018.	Coordenação Laboratório de Análise Sensorial.	1

Subtotal: 4.00

4.3 Representação

Tipo	Portaria	Representação	CH
Núcleo Docente Estruturante de Curso	Portaria nº 64 - Memorando Eletrônico nº Nº 14/2018	Núcleo Docente Estruturante de Curso Superior de Tecnologia em Alimentos	1

Subtotal: 1.00

5. Capacitação (não informado)

Informações sobre avaliação do planejamento

Aprovado pela chefia em 22/08/2018 14:59:50

Avaliador: andreia.hoepers

Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial	Última alteração
11/07/2018 19:36:22	08/08/2018 14:48:49