

Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Planejamento 2017/2

Dados Cadastrais	
Campus:	Canoinhas
Nome:	Marli da Silva Santos
Siape:	0393862
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	26	4. Gestão e Representação	12
2. Atividades de Pesquisa	2	5. Atividades de Capacitação	0
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	Aspectos Nutricionais	Sim	40	55	2
Periódica	Não	Graduação	Curso superior de Tecnologia em Alimentos	Bioquímica Geral	Sim	40	55	2
Periódica	Não	Graduação	Curso superior de Tecnologia em Alimentos	Tecnologia de Cereais Raízes e Tubérculos	Sim	120	55	6
Periódica	Não	Pós-Graduação	Pós Graduação em Desenvolvimento Rural Sustentável	TECNOLOGIA DE PRODUTOS AGROINDUSTRIAIS	Sim	20	55	1

Subtotal: 11.00

1.2 Atividades de organização de ensino	
Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	8.25

Subtotal: 8.25

1.3 Atividades apoio ao ensino		
Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)		2
Atendimento extra-classe a discentes	Alunos do curso Técnico em Alimentos Integrado Alunos do curso superior de Tecnologia em Alimentos Alunos do curso de Pós Graduação em Desenvolvimento Rural Sustentável	2
Revisão textual de trabalhos de conclusão de curso	Alunos do curso superior de Tecnologia em Alimentos dos alunos orientados: - Elis Caroline Nazario Machado e Rhaine Moceline	0.75

Supervisão e orientação direta de estágio	Alunos do curso superior de Tecnologia em Alimentos dos alunos orientados: - Elis Caroline Nazario Machado e Rhaine Moceline, Jaqueline Lefchack e Marina Rafaela Ruthes	2
---	---	---

Subtotal: 6.75

2. Atividades de Pesquisa

Atividade	Título da pesquisa	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH
Orientação de bolsistas ou voluntários nos projetos aprovados pela Instituição	DETERMINAÇÃO DE CLORETO DE SÓDIO, NITRATO E NITRITO EM QUEIJOS COMERCIALIZADOS NO MUNICÍPIO DE CANOINHAS SC	1- KARIN DE FATIMA KEISER 2 - THALIA M. PEDRO MIRANDA 3- JONATHAN YUITI HAMASAKI 4 - THALIA DREHER	EDITAL 20/2017/PROPI/DA E	2

Subtotal: 2.00

3. Atividades de Extensão (não informado)

4. Atividades de Gestão e Representação

4.1 Gestão

Portaria	Função	CD/FG/FCC	CH
683	coordenadoria do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos	FCC	10

Subtotal: 10.00

4.2 Designação

Portaria	Designação	CH
155	Comissão de Validação de Estagio Curricular Obrigatório	0.05
155	coord. Laboratório panificação	0.45
133	organização 3º Workshop de alimentos	0.5

Subtotal: 1.00

4.3 Representação

Tipo	Portaria	Representação	CH
Núcleo Docente Estruturante de Curso	71	CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM ALIMENTOS	0.5
Colegiado Acadêmico de Curso	70	CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM ALIMENTOS	0.5

Subtotal: 1.00

5. Capacitação (não informado)

Informações sobre avaliação do planejamento

Aprovado pela chefia em 28/08/2017 16:40:30

Avaliador: andreia.hoepers

Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial	Última alteração
-----------------------	------------------

22/07/2017 20:41:32

28/08/2017 16:39:46