

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

Dados Cadastrais	
Campus:	São Miguel do Oeste
Nome:	Tuany Camila Honaiser
Siape:	1147720
Regime de trabalho:	40 horas DE
Efetivo:	Sim - Em estágio probatório
Afastamento:	Não
Área principal de atuação:	ALIMENTOS
Titulação:	Mestre

RESUMO - CH TOTAL: 40			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Atividades de Ensino	34	4. Gestão e Representação	3.5
2. Atividades de Pesquisa	2	5. Atividades de Capacitação	0
3. Atividades de Extensão	0.5		

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	Integrado em Alimentos	Conservação de alimentos	Não	40	55	2
Periódica	Não	Técnico	Integrado em Agroindústria	Conservação de alimentos II	Sim	40	55	2
Periódica	Não	Técnico	Integrado em Agroindústria	Conservação de alimentos II	Sim	40	55	2
Periódica	Não	Graduação	Tecnologia em Alimentos	Química de Alimentos	Sim	30	55	1.5
Periódica	Não	Graduação	Tecnologia em Alimentos	Aditivos e coadjuvantes de tecnologia	Sim	40	55	2
Periódica	Não	Graduação	Tecnologia em Alimentos	Biotecnologia de alimentos	Sim	30	55	1.5
Periódica	Não	Graduação	Tecnologia em Alimentos	Trabalho de Conclusão de Curso TCC II	Sim	40	55	2
Periódica	Não	Técnico	Integrado em Agroindústria	Projeto Integrador II	Não	40	55	2

Subtotal: 15.00

1.2 Atividades de organização de ensino

Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	14

Subtotal: 14.00

1.3 Atividades apoio ao ensino

Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Supervisão e orientação direta de estágio	Alana Gheno	0.5
Orientação de trabalho de conclusão de curso (técnico, graduação, especialização)	Rafael Mallmann; Ronei Fagundes	0.5
Atendimento extra-classe a discentes	Segunda-feira (15:30-16:30) Sexta-feira (10:00-11:00)	2
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)	datas a definir	2

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	Estudo de shelf-life de queijo colonial e bebida láctea fermentada produzidos em agroindústria do extremo-oeste catarinense	Aline F. Simonetti; Camila R. Tonsak; Ketlin Bach; Márcia Redecker	EDITAL Nº 20/2017/PROPPI/DAE	1
Coordenação de projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente	Desenvolvimento de projetos integradores do curso técnico em agroindústria (turma 2) integrado ao ensino médio.	4º02 Integrado Agroindústria	EDITAL Nº 25/2017/PROPPI/DAE	1

Subtotal: 2.00

3. Atividades de Extensão

Atividade	Título da extensão	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH
Participação em programas e projetos internos ou externos aprovados na instituição de acordo com a resolução específica vigente	Suporte técnico para aseguarança alimentar de queijo colonial produzido com leite cru	Claudimara Portella	Edital APROEX 03/2016	0.5

Subtotal: 0.50

4. Atividades de Gestão e Representação

4.1 Gestão (não informado)

4.2 Designação

Portaria	Designação	CH
027/2017	Responsável Laboratório de Análise Sensorial	2

Subtotal: 2.00

4.3 Representação

Tipo	Portaria	Representação	CH
Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas	153/2017	Comissão Semana Nacional Ciência e Tecnologia	0.5
Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas	099/2017	Atualização de PPC Curso Superior Tecnologia em Alimentos	0.5
Núcleo Docente Estruturante de Curso	095/2017	Constitui NDE Curso Superior Tecnologia em Alimentos	0.5

Subtotal: 1.50

5. Capacitação (não informado)

Informações sobre avaliação do planejamento

Aprovado pela chefia em 19/08/2017 10:54:08

Avaliador: tahi.bau

Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial	Última alteração
06/07/2017 17:09:12	18/08/2017 17:29:32