

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

Dados Cadastrais	
Campus:	São Miguel do Oeste
Nome:	Keli Cristina Fabiane
Siape:	1866749
Regime de trabalho:	40 horas DE
Efetivo:	Sim
Afastamento:	Não
Área principal de atuação:	BIOQUÍMICA / MICROBIOLOGIA
Titulação:	Doutor

RESUMO - CH TOTAL: 40			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Atividades de Ensino	21.93	4. Gestão e Representação	2
2. Atividades de Pesquisa	11	5. Atividades de Capacitação	0
3. Atividades de Extensão	5.07		

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	Graduação	Superior em Tecnologia de Alimentos	Química de alimentos	Não	30	55	1.5
Periódica	Não	Técnico	Integrado em Agroindústria	Química e Bioquímica de alimentos	Sim	40	55	2
Periódica	Não	Graduação	Superior em Tecnologia de Alimentos	Biotecnologia de alimentos	Sim	30	55	1.5
Periódica	Não	Graduação	Agronomia	Bioquímica e Biologia Celular	Não	80	55	4

Subtotal: 9.00

1.2 Atividades de organização de ensino	
Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	7.63

Subtotal: 7.63

1.3 Atividades apoio ao ensino		
Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Coordenação, orientação e coorientação de projetos integradores	Fernanda Kich, Fabricio Scalco, Fernanda Kich da Costa, Luiz Guilherme Black, Gustavo Belink e Dougnas de Ros.	1
Participação em banca de trabalho de conclusão de curso (técnico, graduação e especialização)	Fernanda Kich, Fabricio Scalco, Fernanda Kich da Costa, Luiz Guilherme Black, Gustavo Belink e Dougnas de Ros.	0.1
Participação em banca de trabalho de conclusão de curso (técnico, graduação e especialização)	Luana Karina Kosmann, Luiza Andrade Pacovska e Victória Nava Ballico	0.1
Participação em banca de trabalho de conclusão de curso (técnico, graduação e especialização)	Maicon Cassol e Jean Pierre Ladin	0.1
Atendimento extra-classe a discentes	Quartas feiras 13:15 as 15:15h	2
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)		2

Subtotal: 5.30

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	Resfriamento rápido, ácido salicílico e atmosfera modificada na conservação pós colheita de uvaia e cereja da mata.	Rerrison Slusovsky	Chamada interna nº 9/2017 de apoio a projetos classificados no Edital 02/2017/PROPPI (UNIVERSAL).	6
Coordenação de projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente	Propagação vegetativa por ministaquia de jabuticabeira e pitangueira em função da concentração e do tipo de auxina	Lucas Gasting, Luana Scapin, Douglas Maciel Carboni e Eduardo Fries	Edital nº 20/2017/PROPPI/DA E.	5

Subtotal: 11.00

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	Suporte técnico para a segurança alimentar de queijo colonial produzido com leite cru	Claudimara Portela	APROEX 03/16 CHAMADA INTERNA Registro nº 412/2016	5.07

Subtotal: 5.07

4. Atividades de Gestão e Representação

4.1 Gestão (não informado)

4.2 Designação

Portaria	Designação	CH
PI Nº 153/2017-DG	Comissão organização SNCT	1

Subtotal: 1.00

4.3 Representação

Tipo	Portaria	Representação	CH
Núcleo Docente Estruturante de Curso	Nº 095/2017-DG	Núcleo Docente Estruturante do Curso Superior em Tecnologia de Alimentos	1

Subtotal: 1.00

5. Capacitação (não informado)

Informações sobre avaliação do planejamento

Aprovado pela chefia em 21/08/2017 17:40:04

Avaliador: tahis.bau

Informações sobre preenchimento do plano

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

06/07/2017 14:38:57

21/08/2017 09:00:38