

## Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Planejamento 2018-1

Dados Cadastrais	
<b>Campus:</b>	Xanxerê
<b>Nome:</b>	Milene Marquenzi
<b>Siape:</b>	2241043
<b>Regime de trabalho:</b>	40 horas DE
<b>Efetivo:</b>	Sim
<b>Afastamento:</b>	Não
<b>Área principal de atuação:</b>	ALIMENTOS
<b>Titulação:</b>	Doutor

RESUMO - CH TOTAL: 40			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Atividades de Ensino	31.42	4. Gestão e Representação	5
2. Atividades de Pesquisa	3.58	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 Integrado em Alimentos	Desenvolvimento de Novos Produtos	Sim	40	55	2
Periódica	Não	Técnico	Técnico Integrado em Alimentos	Tecnologia de Carnes e Produtos Cárneos	Sim	60	55	3
Periódica	Não	Técnico	Técnico Integrado em Alimentos	Introdução a Tecnologia de Alimentos	Sim	40	55	2
Periódica	Não	FIC	Tecnologia para Elaboração de Queijos, Vinhos e Salames	Elaboração de Salames	Sim	20	60	1.09
Periódica	Não	FIC	Tecnologia para Elaboração de Queijos, Vinhos e Salames	Elaboração de Vinhos	Sim	20	60	1.09
Periódica	Não	FIC	Tecnologia para Elaboração de Queijos, Vinhos e Salames	Elaboração de Queijos	Sim	20	60	1.09
Periódica	Não	FIC	Tecnologia para Elaboração de Queijos, Vinhos e Salames	Boas Práticas de Fabricação e Rotulagem	Sim	4	60	0.22
Periódica	Não	FIC	Confeitaria I	Confeitaria I	Não	51	60	2.78
Periódica	Não	FIC	Confeitaria I	Higiene e Manipulação de Alimentos	Não	6	60	0.33

Subtotal: 13.60

1.2 Atividades de organização de ensino	
Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	12.82

Subtotal: 12.82

1.3 Atividades apoio ao ensino		
Tipo	Estudantes envolvidos	CH

Atendimento extra-classe a discentes		2
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)		1
Coordenação, orientação e coorientação de projetos integradores		2

**Subtotal: 5.00**

## 2. Atividades de Pesquisa

Atividade	Título da pesquisa	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH
Participação em projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente	Quantificação do teor de pectina do subproduto gerado na indústria de fécula de mandioca (Manihot Sculenta Crantz)	Adria Craco	FAPESC - 05/2017 Apoio a projetos de pesquisa aplicados ao IFSC	3.58

**Subtotal: 3.58**

## 3. Atividades de Extensão (não informado)

## 4. Atividades de Gestão e Representação

### 4.1 Gestão (não informado)

### 4.2 Designação

Portaria	Designação	CH
XXX	PPC Tecnólogo de Alimentos	1
Portaria nº 78, de 28 de outubro de 2015	Responsável pelo Laboratório de Tecnologia de Carnes e Derivados	4

**Subtotal: 5.00**

### 4.3 Representação (não informado)

## 5. Capacitação (não informado)

### Informações sobre avaliação do planejamento

Aprovado pela chefia em 16/03/2018 11:24:09

Avaliador: eliane.michielin

### Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial	Última alteração
09/02/2018 14:30:07	21/02/2018 08:12:04