

## Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Planejamento 2019-1

Dados Cadastrais	
<b>Campus:</b>	Xanxerê
<b>Nome:</b>	Graciele De Oliveira Kuhn
<b>Siape:</b>	1075535
<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	22.01	4. Gestão e Representação	17.44
2. Atividades de Pesquisa	0.5	5. Atividades de Capacitação	0
3. Atividades de Extensão	0.05		

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	FIC	Tecnologia para a elaboração de alimentos Integrais e/ou Funcionais	Tecnologia para a elaboração de alimentos Integrais e/ou Funcionais	Não	50	60	2.73
Periódica	Não	FIC	Tecnologia para a elaboração de alimentos Integrais e/ou Funcionais	Boas Práticas na Manipulação dos Alimentos	Não	10	60	0.55
Periódica	Não	Técnico	Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio	Projeto Integrador	Não	40	55	2
Periódica	Não	Técnico	Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio	Tecnologia de produtos de Origem Vegetal	Não	80	55	4
Periódica	Não	FIC	Boas Práticas na Manipulação dos Alimentos	Boas Práticas na Manipulação dos Alimentos	Não	8	60	0.44

Subtotal: 9.72

1.2 Atividades de organização de ensino	
Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	7.29

Subtotal: 7.29

1.3 Atividades apoio ao ensino		
Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extra-classe a discentes		2
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)		1
Orientação de trabalho de conclusão de curso (técnico, graduação, especialização)		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	Valorização do resíduo sólido de processamento de mandioca: extração de pectina.	Adria Craco	CHAMADA PÚBLICA FAPESC Nº 05 /2017	0.5

**Subtotal: 0.50**

## 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	Boas Práticas na Manipulação dos Alimentos	Kaue Oselame e Luiz Sperotto	edital fluxo contínuo - código CR002-2019	0.05

**Subtotal: 0.05**

## 4. Atividades de Gestão e Representação

### 4.1 Gestão

Portaria	Função	CD/FG/FCC	CH
1772/2016	Coordenadora do curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio	FCC	10.94

**Subtotal: 10.94**

### 4.2 Designação

Portaria	Designação	CH
18/2016 Responsável	Responsável pelo laboratório de Análise de alimentos.	2
18/2016 Responsável	Responsável pelo laboratório de Tecnologia de cereais, raízes e tubérculos.	2

**Subtotal: 4.00**

### 4.3 Representação

Tipo	Portaria	Representação	CH
Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas	Nº 105, de 10 de agosto de 2018	Elaboração PPC Tecnólogo Alimentos	2
Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas	xx	Comissão de Acompanhamento das Ações de Permanência e Êxito (Cape)	0.5

**Subtotal: 2.50**

## 5. Capacitação (não informado)

### PARECER CONCLUSIVO

Aprovado pela chefia em 08/03/2019 15:27:22

Avaliador: eliane.michieli

### Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial	Última alteração
21/02/2019 14:27:05	21/02/2019 14:28:52