

Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Planejamento 2020-1

Dados Cadastrais	
Campus:	Canoinhas
Nome:	Marli da Silva Santos
Siap:	393862
Regime de trabalho:	40 horas DE
Efetivo:	Sim
Afastamento:	Não
Área principal de atuação:	ALIMENTOS
Títuloção:	Doutor

RESUMO - CH TOTAL: 40			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Atividades de Ensino	27	4. Gestão e Representação	13
2. Atividades de Pesquisa	0	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 ao Ensino Médio	BIOQUIMICA DE ALIMENTOS turma 1 e 2	Não	40	60	2
Periódica	Não	Técnico	Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio	BIOQUIMICA DE ALIMENTOS turma 2	Não	20	60	1
Periódica	Não	Técnico	Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio	BIOQUIMICA DE ALIMENTOS turma 1	Não	20	60	1
Periódica	Não	Graduação	tecnologia em Alimentos	BIOQUIMICA DE ALIMENTOS turmas 1 e 2	Não	80	60	4
Periódica	Não	Graduação	tecnologia em Alimentos	Tecnologia de Frutas e Hortaliças	Não	80	60	4
Periódica	Não	FIC	curso de formação inicial e continuada	Processamento de doces de frutas e conservas vegetais	Não	40	60	2
Periódica	Não	Técnico	Técnico	Processamento de Cereais e Panificação:	Não	40	60	2

Subtotal: 16.00

1.2 Atividades de organização de ensino	
Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	6

Subtotal: 6.00

1.3 Atividades apoio ao ensino		
Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extraclasse	curso técnico em alimentos - Integrado ao Ensino Médio	1
Atendimento extraclasse	curso Tecnologia em Alimentos	1

Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)		2
Supervisão e orientação direta de estágio	Orientação de Trabalho de conclusão de estágio das acadêmicas ÉVELYN CRISTINA HIRT Juliana Aparecida Machado da Luz DEISI BAYERL	0.5
Orientação de trabalho de conclusão de curso (graduação, especialização, mestrado, doutorado)	Orientação de Trabalho de conclusão Aluno da Pós Graduação DR João Miguel Casagrande	0.5

Subtotal: 5.00

2. Atividades de Pesquisa (não informado)

3. Atividades de Extensão (não informado)

4. Atividades de Gestão e Representação

4.1 Gestão

Portaria	Função	CD/FG/FCC	CH
portaria 683- 17/02/2016 - D.O.U	coordenação do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos	FCC	10

Subtotal: 10.00

4.2 Designação (não informado)

4.3 Representação

Tipo	Portaria	Representação	CH
Colegiado Acadêmico de Curso	70	colegiado do curso superior de tecnologia em alimentos	0.5
Núcleo Docente Estruturante de Curso	71	NDE curso superior de tecnologia em alimentos	0.5
Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas	aguardando portaria	GT PCC proeja	2

Subtotal: 3.00

5. Capacitação (não informado)

PARECER CONCLUSIVO

Aprovado pela chefia em 19/04/2020 21:12:43

Avaliador: andreia.hoepers

Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial	Última alteração
18/02/2020 00:27:50	18/02/2020 17:23:51