

Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Planejamento 2020-2

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

RESUMO - CH TOTAL: 40			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Atividades de Ensino	24.5	4. Gestão e Representação	9
2. Atividades de Pesquisa	6	5. Atividades de Capacitação	0.5
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	Graduação	Superior de tecnologia em alimentos	Desenvolvimento de Produtos	Não	60	60	3
Periódica	Não	Técnico	Técnico em alimentos integrados ao ensino médio	Processamento de Frutas e hortaliças	Não	20	60	1
Periódica	Não	Técnico	Técnico em alimentos integrados ao ensino médio	Controle e gestão da qualidade	Não	20	60	1
Periódica	Não	Graduação	Superior de Tecnologia em Alimentos	Química orgânica	Não	80	60	4
Periódica	Não	Graduação	Superior de Tecnologia em Alimentos	atividades complementares/ estagio curricular obrigatorio	Não	5	60	0.25

Subtotal: 9.25

1.2 Atividades de organização de ensino	
Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	9.25

Subtotal: 9.25

1.3 Atividades apoio ao ensino		
Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extraclasse		2
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)		2
Coordenação, orientação e coorientação de projetos integradores	MARIA ALICE MACHADO PIETRA HUREN PASDIORA	0.5

Coordenação, orientação e coorientação de projetos integradores	KARIN DE FÁTIMA KEISER -ÉVELYN CRISTINA HIRT - MARCELO DEMBINSKI - Alex Batista - Tayne Badaz	1.5
---	---	-----

Subtotal: 6.00

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	Caracterização da amora-preta produzida no Planalto Norte Catarinense		PICAN1946-2020	1
Coordenação em projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente. (Obs.: não pode acumular com o item 2 no mesmo Projeto)	Trabalhando com pesquisa para fortalecer saberes através de atividades práticas no ensino Superior de Tecnologia em Alimentos aplicando a técnica learning by doing		PICAN1284-2019	1
Coordenação em projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente. (Obs.: não pode acumular com o item 2 no mesmo Projeto)	Avaliação das características físico-químicas e a estabilidade de bebida láctea fermentada contendo polpa do fruto da Campomanesia xanthocarpa Berg desidratado pelo método foam-mat	IZABELLA BIANEK JESSICA MARA DOS SANTOS IANCOSKI RAFAELA FERREIRA DA SILVA	PICAN1946-2020	4

Subtotal: 6.00

3. Atividades de Extensão (não informado)

4. Atividades de Gestão e Representação

4.1 Gestão

Portaria	Função	CD/FG/FCC	CH
683	coordenadoria curso superior de tecnologia em alimentos	FCC	8

Subtotal: 8.00

4.2 Designação (não informado)

4.3 Representação

Tipo	Portaria	Representação	CH
Núcleo Docente Estruturante de Curso	110	Curso Superior de Tecnologia em Alimentos	0.25
Colegiado Acadêmico de Departamento	123	Curso Superior de Tecnologia em Alimentos	0.25
Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas	Portarias 153 e 152	comissão de materias impressos	0.5

Subtotal: 1.00

5. Capacitação

Título	Portaria	Tema	CH
Especialização		Formação pedagógica para graduados	0.5

Subtotal: 0.50

PARECER CONCLUSIVO

Aprovado pela chefia em 19/02/2021 16:00:35

Avaliador: depe.can

Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial	Última alteração
06/12/2020 23:39:57	21/12/2020 17:53:54