

Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: 2015/2

Dados Cadastrais	
Campus:	Urupema
Nome:	Carlise Beddin Fritzen Freire
Regime de trabalho:	40 horas DE
Efetivo:	Sim - Em estágio probatório
Afastamento:	Não
Área principal de atuação:	ALIMENTOS
Titulação:	Doutor

RESUMO - CH TOTAL: 40			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Atividades de Ensino	21.34	4. Gestão e Representação	11
2. Atividades de Pesquisa	7.66	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	FIC	Produção de Salgados e Pizzas	Higiene e Manipulação de Alimentos	Sim	15	60	0.82
Periódica	Não	FIC	Produção de Salgados e Pizzas	Higiene e Manipulação de Alimentos	Sim	15	60	0.82
Periódica	Não	FIC	Produção de Salgados e Pizzas	Habilidades Básicas em panificação e salgadaria	Sim	36	60	1.96
Periódica	Não	FIC	Produção de Salgados e Pizzas	Habilidades Básicas em panificação e salgadaria	Sim	36	60	1.96
Periódica	Não	FIC	Confeitaria I	Higiene e Manipulação de Alimentos	Sim	6	60	0.33
Periódica	Não	FIC	Confeitaria I	Confeitaria I	Sim	51	60	2.78

Subtotal: 8.67

1.2 Atividades de organização de ensino

Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	8.67

Subtotal: 8.67

1.3 Atividades apoio ao ensino

Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extra-classe a discentes	Alunos dos cursos FIC de Produção de Salgados e Pizzas e Confeitaria I	2
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)		2

Subtotal: 4.00

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	Concentrado protéico do soro de leite obtido por nanofiltração: aplicação em queijo ricota e utiliza	Renata Bongioiolo Magenis e Stephanie Silva Pinto (doutorandas UFSC)	CHAMADA UNIVERSAL – MCTI/CNPq N ^o 14/2012 – FAIXA A, registrada no IFSC com número 20/FC/PROPPI/2013	6
Elaboração e submissão de resumos expandidos, artigos científicos em Anais de eventos e periódicos com ISSN	Elaboração e análise sensorial de iogurte tipo grego elaborado com doces de frutas típicos do oeste	Gabriela Demarco	Edital Universal IFSC 14/2014	1.66

Subtotal: 7.66

3. Atividades de Extensão (não informado)

4. Atividades de Gestão e Representação

4.1 Gestão (não informado)

4.2 Designação (não informado)

4.3 Representação

Tipo	Portaria	Representação	CH
Outro	60/2015	Responsável pelo Laboratório de Leite e Derivados	2
Outro	62/2015	Responsável pelo Laboratório de Carne e Derivados	2
Outro	61/2015	Responsável pelo Laboratório de Frutas e Hortaliças	2
Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas	54/2015	Integrante do GT de Divulgação	3
Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas	55/2015	Integrante do GT da SNCT	2

Subtotal: 11.00

5. Capacitação (não informado)

Informações sobre avaliação do planejamento

Aprovado pela chefia em 28/10/2015 20:02:06

Avaliador: wilson.castello

Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial	Última alteração
03/08/2015 17:23:02	12/08/2015 17:10:42