

Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Planejamento 2022-2

| Dados Cadastrais | |
|-----------------------------------|----------------------------|
| Campus: | Xanxerê |
| Nome: | Fernanda Teixeira Macagnan |
| Siape: | 3008814 |
| 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 | 33 | 4. Gestão e Representação | 3 |
| 2. Atividades de Pesquisa | 3 | 5. Atividades de Capacitação | 0 |
| 3. Atividades de Extensão | 1 | | |

| 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 | Formação Continuada em Produção de Cerveja Artesanal | Produção de Cerveja Artesanal | Não | 32 | 60 | 1.6 |
| Periódica | Não | Técnico | Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio | Química e Bioquímica de Alimentos | Não | 60 | 60 | 3 |
| Periódica | Não | Técnico | Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio | Microbiologia de Alimentos | Não | 80 | 60 | 4 |
| Periódica | Não | Técnico | Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio | Análise de Alimentos | Não | 10 | 60 | 0.5 |
| Periódica | Não | Técnico | Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio | Tecnologia de Fermentados | Não | 20 | 60 | 1 |
| Periódica | Não | Técnico | Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio | Trabalho Integrador | Não | 60 | 60 | 3 |
| Periódica | Não | Pós-Graduação | Especialização em Ciência e Tecnologia de Alimentos com ênfase em Alimentos Funcionais | Pesquisa e Produção do conhecimento II | Não | 30 | 60 | 1.5 |
| Periódica | Não | Pós-Graduação | Especialização em Ciência e Tecnologia de Alimentos com ênfase em Alimentos Funcionais | Métodos de Conservação de Alimentos | Não | 8 | 60 | 0.4 |

Subtotal: 15.00

| 1.2 Atividades de organização de ensino |
|-----------------------------------------|
|-----------------------------------------|

| Atividade | CH |
|-------------------------------------|----|
| Atividades de organização de ensino | 15 |

Subtotal: 15.00

| 1.3 Atividades apoio ao ensino | | |
|--------------------------------------------------|-----------------------|----|
| Tipo | Estudantes envolvidos | CH |
| Atendimento extraclasse | | 2 |
| Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento) | | 1 |

Subtotal: 3.00

| 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 | Elaboração de produtos alimentícios funcionais na unidade curricular de projeto integrador do Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio | | Projeto aprovado e no Edital 13/2022/PROPPI | 3 |

Subtotal: 3.00

| 3. Atividades de Extensão | | | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|----|
| Atividade | Título da extensão | Aluno(s) | Doc. aprovação | CH |
| Participação em programas e projetos internos ou externos aprovados na Instituição de acordo com a resolução específica vigente | Extração de corantes naturais e sua aplicação no ensino de química. | LAIS KAMMYLI FILIPINI POLYANA DA COSTA DA SILVA LAISA PIOVESAN QUICHINI ISAAC ANDRIEW RODRIGUES | Projeto aprovado com recurso (Edital 2022_PROEX 12 - Protagonismo Discente) | 1 |

Subtotal: 1.00

| 4. Atividades de Gestão e Representação |
|-----------------------------------------|
| 4.1 Gestão (não informado) |

| 4.2 Designação | | |
|-----------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Portaria | Designação | CH |
| Portaria da Direção-Geral do Câmpus Xanxerê N° 129, de 25 de agosto de 2022 | GT para elaboração do Projeto Pedagógico de Curso - PPC de Formação Inicial e Continuada Integrada ao Ensino Fundamental na modalidade PROEJA/FIC, na área de Alimentos, do Câmpus Xanxerê. | 0.5 |
| Portaria da Direção-Geral do Câmpus Xanxerê N° 117, de 24 de agosto de 2020 | Responsável pelo Laboratório de Microbiologia | 0.3 |
| Portaria da Direção-Geral do Câmpus Xanxerê N° 95, de 25 de agosto de 2021 | Elaboração e execução do Projeto de Ensino FATO OU FAKE: ALIMENTOS | 2 |
| Portaria da Direção-Geral do Câmpus Xanxerê N° 135, de 29 de agosto de 2022 | | |
| Portaria da Direção-Geral do Câmpus Xanxerê N° 143 de 8 de setembro de 2022 | Grupo de Trabalho Documento Orientador para Execução de Projetos e Trabalhos Integradores. | 0.1 |

| | | |
|------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Portaria da Direção-Geral do Câmpus Xanxerê N° 49, de 26 de abril de 2022 | Colegiado do Curso de Especialização em Ciência e Tecnologia de Alimentos com Ênfase em Alimentos Funcionais do Câmpus Xanxerê | 0.1 |
|------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|

Subtotal: 3.00

4.3 Representação (não informado)

5. Capacitação (não informado)

PARECER CONCLUSIVO

Aprovado pela chefia em 03/10/2022 17:14:13

Avaliador: depe.xxe

Informações sobre preenchimento do plano

| Preenchimento inicial | Última alteração |
|-----------------------|---------------------|
| 18/07/2022 11:29:45 | 03/10/2022 15:41:15 |