

Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Planejamento 2023-2

| Dados Cadastrais | |
|-----------------------------------|------------------|
| Campus: | Canoinhas |
| Nome: | Natieli Piovesan |
| Siape: | 1035403 |
| 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 | 36 | 3. Atividades de Extensão | 0 |
| 1.4 Projetos de Ensino | 0 | 4. Gestão e Representação | 4 |
| 2. Atividades de Pesquisa | 0 | 5. Atividades de Capacitação | 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 em Tecnologia de Alimentos | Tecnologia de óleos e gorduras | Não | 60 | 60 | 3 |
| Periódica | Não | Graduação | Superior em Tecnologia de Alimentos | Projeto Integrador: Planejamento e projeto | Não | 60 | 60 | 3 |
| Periódica | Não | Graduação | Superior em Tecnologia de Alimentos | Tecnologia de Cereais, raízes e tubérculos | Não | 80 | 60 | 4 |
| Periódica | Não | Técnico | Integrado em Alimentos | Projeto Integrador | Não | 60 | 60 | 3 |
| Periódica | Não | Técnico | Integrado em Alimentos | Higiene na Indústria de Alimentos | Não | 40 | 60 | 2 |

Subtotal: 15.00

1.2 Atividades de organização de ensino

| Atividade | CH |
|-------------------------------------|----|
| Atividades de organização de ensino | 11 |

Subtotal: 11.00

1.3 Atividades apoio ao ensino

| Tipo | Estudantes envolvidos | CH |
|---|--|----|
| Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento) | | 2 |
| Atendimento extraclasse | | 2 |
| Coordenação, orientação e coorientação de projetos integradores | Orientação de Projeto Integrador do curso técnico em alimentos. | 2 |
| Supervisão e orientação direta de estágio | Maria de Lourdes Martins Lourenço | 2 |
| Coordenação, orientação e coorientação de projetos integradores | Orientação de Projeto Integrador do curso Superior em Tecnologia de Alimentos Alunas Maria Fernanda Engel e Gabrielle dos Santos | 2 |

Subtotal: 10.00

1.4 Projetos de Ensino (não informado)

2. Atividades de Pesquisa (não informado)

3. Atividades de Extensão (não informado)

4. Atividades de Gestão e Representação

4.1 Gestão (não informado)

4.2 Designação

| Portaria | Designação | CH |
|--------------------------------|---|----|
| Nº 143, de 7 de agosto de 2023 | Responsabilidade pelos Laboratórios vinculados ao Eixo Tecnológico de Produção Alimentícia do Instituto Federal de Santa Catarina – Câmpus Canoinhas (Laboratórios de Microbiologia e de Panificação e Laticínio) | 2 |
| Nº 124, de 6 de julho de 2023 | Comissão Organização do VII Workshop em Ciência e Tecnologia de Alimentos do Câmpus Canoinhas, organizado pelo Eixo Tecnológico de Produção Alimentícia. | 2 |

Subtotal: 4.00

4.3 Representação (não informado)

5. Capacitação (não informado)

PARECER CONCLUSIVO

Aprovado pela chefia em 18/09/2023 09:50:14

Avaliador: depe.can

Informações sobre preenchimento do plano

| Preenchimento inicial | Última alteração |
|-----------------------|---------------------|
| 24/07/2023 22:46:24 | 28/08/2023 15:08:28 |