

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

Dados Cadastrais	
Campus:	Xanxerê
Nome:	Milene Marquezi
Siape:	2241043
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	27.3	4. Gestão e Representação	10.2
2. Atividades de Pesquisa	2.5	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	Pós-Graduação	Especialização em Ciência e Tecnologia de Alimentos com Ênfase em Alimentos Funcionais	Pesquisa e Produção do Conhecimento I	Não	18	60	0.9
Periódica	Não	Pós-Graduação	Especialização em Ciência e Tecnologia de Alimentos com Ênfase em Alimentos Funcionais	Bioquímica de Alimentos	Não	18	60	0.9
Periódica	Não	Técnico	Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio	Análise de Alimentos	Não	60	60	3
Periódica	Não	Técnico	Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio	Trabalho Integrador	Não	60	60	3
Periódica	Não	Técnico	Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio	Microbiologia de Alimentos	Não	20	60	1
Periódica	Não	Técnico	Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio	Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal	Não	40	60	2
Periódica	Não	FIC	FIC de Confeitaria	Higiene e Manipulação dos Alimentos	Não	6	60	0.3
Periódica	Não	FIC	FIC de Confeitaria	Confeitaria I	Não	51	60	2.55
Subtotal:								13.65
1.2 Atividades de organização de ensino								
Atividade								CH
Atividades de organização de ensino								8.65
Subtotal:								8.65

1.3 Atividades apoio ao ensino

Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extraclasse		2
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)		2
Orientação e supervisão de monitores e bolsistas	Letícia Wittes Ankler e Laura Laís	1

Subtotal: 5.00

2. Atividades de Pesquisa

Atividade	Título da pesquisa	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH
Elaboração e submissão de resumos expandidos, artigos científicos em Anais de Eventos e periódicos com ISSN ou indexados	Elaboração de salame com adição de pinhão (<i>Araucaria angustifolia</i>)	Gabriel Sampaio, Kauana Julia Martini	EDITAL-nº 17_18_PROPPI_DAE	2
Elaboração e submissão de projetos para agências de fomento, para editais internos e externos ou em parceria com instituições externas	Entendendo a Rotulagem de Alimentos	Amanda Comelli Siqueira, Nara Luiza Fiorin, Maria Cristina de Bortoli, Natalia Busatta, Renata C. W. Harrote, Ana Clara Vaccaro P., Isabela R. Klein, Ricardo Correia, Vitória Arno, Natalia Antunes de Almeida, Sabrina Cristina Begotto Fortes	XXX	0.5

Subtotal: 2.50

3. Atividades de Extensão (não informado)

4. Atividades de Gestão e Representação

4.1 Gestão (não informado)

4.2 Designação

Portaria	Designação	CH
XXX	Projeto de Ensino: Entendendo a Rotulagem de Alimentos	4
Portaria nº 78, de 28 de outubro de 2015	Responsável pelo Laboratório de Tecnologia de Carnes e Derivados	3.2

Subtotal: 7.20

4.3 Representação

Tipo	Portaria	Representação	CH
Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas	XXX	Comissão de cultura, esporte e eventos	3

Subtotal: 3.00

5. Capacitação (não informado)

PARECER CONCLUSIVO

Aprovado pela chefia em 06/04/2020 15:18:07

Avaliador: eliane.michieli

Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial

11/02/2020 16:47:29

Última alteração

12/03/2020 15:00:19