

Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Planejamento 2019-2

| Dados Cadastrais | |
|-----------------------------------|-----------------------------|
| Campus: | Canoinhas |
| Nome: | Fernanda Teixeira Macagnan |
| Siape: | 3008814 |
| 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 | 27 | 4. Gestão e Representação | 4 |
| 2. Atividades de Pesquisa | 9 | 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 | Graduação | Bioquímica geral | Curso Superior de Tecnologia em Alimentos | Não | 40 | 55 | 2 |
| Periódica | Não | Graduação | Projeto Integrador: Planejamento e Projeto | Curso Superior de Tecnologia em Alimentos | Não | 60 | 55 | 3 |
| Periódica | Não | Técnico | Processamento de Frutas e Hortaliças - Turma A e B | Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio | Não | 20 | 55 | 1 |
| Periódica | Não | Técnico | Processamento de Frutas e Hortaliças - Turma A | Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio | Não | 40 | 55 | 2 |
| Periódica | Não | Técnico | Processamento de Frutas e Hortaliças - Turma B | Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio | Não | 40 | 55 | 2 |
| Periódica | Não | Técnico | Processamento de Bebidas - Turma A e B | Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio | Sim | 40 | 55 | 2 |
| Periódica | Não | Técnico | Processamento de Bebidas - Turma A | Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio | Sim | 10 | 55 | 0.5 |
| Periódica | Não | Técnico | Processamento de Bebidas - Turma B | Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio | Sim | 10 | 55 | 0.5 |

Subtotal: 13.00

| 1.2 Atividades de organização de ensino | |
|---|----|
| Atividade | CH |
| Atividades de organização de ensino | 8 |

Subtotal: 8.00

| 1.3 Atividades apoio ao ensino |
|--------------------------------|
|--------------------------------|

| Tipo | Estudantes envolvidos | CH |
|--|--|----|
| Atendimento extra-classe a discentes | | 2 |
| Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento) | | 2 |
| Supervisão e orientação direta de estágio | Monique Ostrosky Ariel Laurentino Pereira Mariane Daniele Munhoz Elisama Caetano da Silva Suelen Cristine de Lima Sardanha | 2 |

Subtotal: 6.00

2. Atividades de Pesquisa

| Atividade | Título da pesquisa | Aluno(s) | Doc. aprovação | CH |
|---|--|--|--|----|
| Coordenação de projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente | Desenvolvimento de produtos cárneos incorporados de fonte de fibra alimentar. | Mariana Daniele Munhoz Monique Ostrosky | Projeto Aprovado: Edital nº 23/2018/Propi. | 7 |
| Participação em projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente | Caracterização Anil (Coccucypselum gelphiloides) quanto a sua composição química, potencial antioxidante e antimicrobiano. | | Projeto a ser submetido no Fluxo Contínuo | 1 |
| Elaboração e submissão de resumos expandidos, artigos científicos em Anais de eventos e periódicos com ISSN | Projetos Aprovados na Instituição | | Projeto Aprovado: Edital Universal de Pesquisa nº 02/2018/PROPPI Projeto Aprovado: Edital nº 23/2018/Propi. | 1 |

Subtotal: 9.00

3. Atividades de Extensão (não informado)

4. Atividades de Gestão e Representação

4.1 Gestão (não informado)

4.2 Designação

| Portaria | Designação | CH |
|--|--|----|
| Portaria da Direção Geral do Câmpus Canoinhas Nº 46 de 8 de março de 2019. | Coordenação Laboratório de Processamento de Vegetais | 1 |
| Portaria da Direção Geral do Câmpus Canoinhas Nº 48 de 8 de março de 2019. | Coordenação Laboratório de Processamento de Carnes | 1 |

Subtotal: 2.00

4.3 Representação

| Tipo | Portaria | Representação | CH |
|------|----------|---------------|----|
|------|----------|---------------|----|

| | | | |
|--------------------------------------|--|---|---|
| Núcleo Docente Estruturante de Curso | Portaria da Direção-Geral do Câmpus Canoinhas N° 58, de 8 de março de 2019 | Núcleo Docente Estruturante Curso Superior de Tecnologia em Alimentos | 1 |
| Colegiado Acadêmico de Curso | Portaria da Direção-Geral do Câmpus Canoinhas N° 57, de 8 de março de 2019 | Colegiado do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos | 1 |

Subtotal: 2.00

5. Capacitação (não informado)

PARECER CONCLUSIVO

Aprovado pela chefia em 27/08/2019 13:55:26

Avaliador: andreia.hoepers

Informações sobre preenchimento do plano

| Preenchimento inicial | Última alteração |
|-----------------------|---------------------|
| 23/07/2019 16:07:30 | 27/08/2019 09:31:56 |