

PSAD - Plano Semestral de Atividades Docentes: 2014/2

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

RESUMO - CH TOTAL: 40			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Ensino	14.75	4. Administração e Representação	7.2
2. Didático pedagógicas	8.38	5. Complementares	0
3. Pesquisa e Extensão	9.67	6. Capacitação	0

1. Atividades de ensino

1.1 Aulas

Curso	Componente Curricular	Duração Aula (Minutos)	Número de aulas no semestre	CH Semanal Calculada
Técnico em Agroindústria	Embalagens e Legislação de Alimentos	45	40	1.64
Técnico em Agroindústria	Projeto integrador	45	40	1.64
Técnico em Agroindústria	Controle de Qualidade em Agroindústrias	45	16	0.65
Técnico em Agroindústria	Introdução ao curso técnico em agroindústria	45	40	1.64
Técnico em Agroindústria	Tecnologia de leites e derivados	45	80	3.27
Técnico em Agroindústria	Análise sensorial	45	40	1.64
FIC em Boas Práticas para Manipuladores de Alimentos	Boas Práticas para Manipuladores de Alimentos	60	4	0.22

Subtotal: 10.7

1.2 Aulas de componentes curriculares novas

Curso	Componente Curricular	Duração Aula (Minutos)	Número de aulas no semestre	CH Semanal Calculada
FIC em Processamento de Frutas	Processamento de Frutas	60	30	2.05

Subtotal: 2.05

1.3 Atividades não incluídas acima - com atendimento de alunos

Tipo	Informações adicionais	CH Semanal
Atendimento extra-classe a discentes		2

Subtotal: 2

2. Atividade didático pedagógicas

Atividade	CH Semanal
Atividade didático pedagógicas	6.38
Reuniões Pedagógicas	2.00

Subtotal: 8.38

3. Pesquisa e Extensão

3.1 Pesquisa

Aluno(s)	Documento aprovação	Título do Projeto	CH Ssemanal
Renata Bongioio Magenis e Stephanie Silva Pinto (doutorandas UFSC)	CHAMADA UNIVERSAL – MCTI/CNPq N ° 14/2012 – FAIXA A, registrada no IFSC com número 20/FC/PROPPI/2013	Concentrado protéico do soro de leite obtido por nanofiltração: aplicação em queijo ricota e utiliza	4
Gabriela Demarco	Universal IFSC 14/2014	Elaboração e análise sensorial de iogurte tipo grego adicionado de doces de frutas típicos do oeste	4
Eliana Moreira, Jaqueline Marcante e Gabriela Zaccaron	Fortalecimento de Grupos de Pesquisa do IFSC 19/2014	Desenvolvimento de cultura iniciadora de fermentação funcional para uso em embutidos	1.67

Subtotal: 9.67

3.2 Extensão (não informado)

4. Atividades Administrativas e de Representação

4.1 Administração

Portaria	Função	CD/FG	CH Semanal
1297/2014	Chefe do Departamento de Ensino do Câmpus Xanxerê	CD4	1
09/2014	Responsável pelo Laboratório Frutas e Hortaliças	Nenhum	1.5
09/2014	Responsável pelo Laboratório de Leite e Derivados	Nenhum	1.5

Subtotal: 4

4.2 Gts e Comissões

Portaria	Nome do GT/Comissão	CH Semanal
25/2014	Comissão para coordenar os trabalhos na Semana Nacional de Ciência e Tecnologia do Câmpus Xanxerê	0.2
XX	Grupo de trabalho para elaboração do PPC do curso técnico integrado em alimentos	3

Subtotal: 3.2

4.3 Representação (não informado)

5. Atividades Complementares (não informado)

6. Capacitação (não informado)

Informações sobre avaliação do planejamento

Aprovado pela chefia em 03/09/2014 20:16:11

Avaliador: eliane.michielin

Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial

22/07/2014 20:37:36

Última alteração

28/08/2014 18:47:19