

## Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Planejamento 2016/2

Dados Cadastrais	
<b>Campus:</b>	Canoinhas
<b>Nome:</b>	Evelise Zerger
<b>Regime de trabalho:</b>	40 horas DE
<b>Efetivo:</b>	Sim
<b>Afastamento:</b>	Não
<b>Área principal de atuação:</b>	AGROINDÚSTRIA
<b>Titulação:</b>	Especialista

RESUMO - CH TOTAL: 40			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Atividades de Ensino	20.9	4. Gestão e Representação	10
2. Atividades de Pesquisa	0	5. Atividades de Capacitação	9.1
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	Técnico	Técnico Concomitante em Agroindústria	Produção e Tecnologia de Produtos Fermentados	Não	40	55	2
Periódica	Não	Técnico	Técnico Integrado em Alimentos	Princípios de Conservação de Alimentos	Sim	50	55	2.5
Periódica	Não	Graduação	Tecnólogo em Viticultura e Enologia (Câmpus Urupema)	Harmonização Gastronômica e Serviço de Vinho	Sim	24	55	1.2
Periódica	Não	FIC	FIC Processamento de doces de frutas e conservas vegetais	Processamento de doces de frutas e conservas vegetais	Sim	20	55	1
Periódica	Não	Técnico	Técnico Concomitante em Agroindústria	Projeto Integrador III	Sim	40	55	2

Subtotal: 8.70

### 1.2 Atividades de organização de ensino

Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	8.2

Subtotal: 8.20

### 1.3 Atividades apoio ao ensino

Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extra-classe a discentes		2
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)		2

Subtotal: 4.00

### 2. Atividades de Pesquisa (não informado)

### 3. Atividades de Extensão (não informado)

### 4. Atividades de Gestão e Representação

#### 4.1 Gestão

Portaria	Função	CD/FG/FCC	CH
N. 943 de 09/03/2016	Coordenação Curso Técnico em Agroindústria	FCC	10

Subtotal: 10.00

#### 4.2 Designação (não informado)

#### 4.3 Representação (não informado)

### 5. Capacitação

Título	Portaria	Tema	CH
Mestrado	0	Licença capacitação 30 dias para conclusão dissertação de mestrado	8
Curso de formação na modalidade presencial ou a distância	Edital 2016/1	Curso de Panificação Básica Intensivo na Levain Escola de Panificação	1.1

Subtotal: 9.10

### Informações sobre avaliação do planejamento

Aprovado pela chefia em 29/09/2016 10:17:23

Avaliador: juliete.linkowski

### Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial	Última alteração
03/08/2016 16:50:07	27/09/2016 18:59:38