

## Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Planejamento 2021-1

Dados Cadastrais	
<b>Campus:</b>	Canoinhas
<b>Nome:</b>	Cicero Venancio Nunes Junior
<b>Siape:</b>	1145423
<b>Regime de trabalho:</b>	40 horas DE
<b>Efetivo:</b>	Sim - Em estágio probatório
<b>Afastamento:</b>	Não
<b>Área principal de atuação:</b>	ALIMENTOS
<b>Titulação:</b>	Doutor

RESUMO - CH TOTAL: 40			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Atividades de Ensino	30	4. Gestão e Representação	7
2. Atividades de Pesquisa	2	5. Atividades de Capacitação	0
3. Atividades de Extensão	1		

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	Curso Superior de Tecnologia em Alimentos	Físico-Química - EFQ148103	Não	80	60	4
Periódica	Não	Graduação	Curso Superior de Tecnologia em Alimentos	Toxicologia em Alimentos - ETA148105	Não	40	60	2
Periódica	Não	Técnico	Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio	Processamento de óleos e gorduras - PDO170703	Não	40	60	2
Periódica	Não	Graduação	Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio	ETO148104 - TECNOLOGIA DE ÓLEOS E GORDURAS (Disciplina especial)	Não	24	60	1.2
Periódica	Não	Graduação	Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio	EQO148102 - QUÍMICA ORGÂNICA (Disciplina especial)	Não	32	60	1.6

**Subtotal: 10.80**

1.2 Atividades de organização de ensino	
Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	10.8

**Subtotal: 10.80**

1.3 Atividades apoio ao ensino		
Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extraclasse		4
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)		2

Coordenação, orientação e coorientação de projetos integradores	Projeto integrador do Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio. Discentes envolvidos: Camila Zaniolo Prates Flávia A. Pereira Laisa Karina do Nascimento Marianna Takeshita Samara Candee Taíssa Carvalho Zucco	1.2
Supervisão e orientação direta de estágio	Discente envolvida: Larissa Cacilda Leite	1.2

**Subtotal: 8.40**

## 2. Atividades de Pesquisa

Atividade	Título da pesquisa	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH
Participação em projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente	Avaliação de parâmetros físico-químicos, microbiológicos e metais das águas do Rio Canoinhas em Canoinhas/SC.		Submetido ao Edital 02/2020 – Universal	1
Elaboração e submissão de projetos para agências de fomento, para editais internos e externos ou em parceria com instituições externas	Extração de coloração de pigmentos vegetais provenientes da região do Planalto Norte.		Em elaboração	1

**Subtotal: 2.00**

## 3. Atividades de Extensão

Atividade	Título da extensão	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH
Elaboração e submissão de projetos e programas para editais internos e externos ou em parceria com instituições externas - por projeto	A química da cor e sabor dos alimentos.		Em elaboração	0.5
Elaboração e submissão de projetos e programas para editais internos e externos ou em parceria com instituições externas - por projeto	Introdução as técnicas volumétricas e padronização e sua importância para análise em alimentos.		Em elaboração	0.5

**Subtotal: 1.00**

## 4. Atividades de Gestão e Representação

### 4.1 Gestão (não informado)

### 4.2 Designação

Portaria	Designação	CH
76/2021	Coordenação do Laboratório de Análise de Alimentos	1

**Subtotal: 1.00**

### 4.3 Representação

Tipo	Portaria	Representação	CH
Colegiado Acadêmico de Curso	Nº54/2021	Colegiado do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos	1

Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas	Nº77/2021	Comissão de reformulação do PPC do Curso Superior de Tecnologia de Alimentos	1
Núcleo Docente Estruturante de Curso	Nº80/2021	Núcleo docente estruturante do Curso Superior de Tecnologia em alimentos	1
Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas	Nº88/2021	Compõe Comissão de Divulgação do IFSC Câmpus Canoinhas - campanha de ingresso 2021.2	1
Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas	Nº93/2021	Elaboração de material adaptado aos alunos PcD do Curso Técnico em Alimentos	1
Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas	Nº106/2021	Comissão de Elaboração do Projeto Pedagógico do Curso (PPC) do Curso de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos	1

**Subtotal: 6.00**

## 5. Capacitação (não informado)

### PARECER CONCLUSIVO

Aprovado pela chefia em 12/07/2021 11:57:49

Avaliador: depe.can

### Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial	Última alteração
15/06/2021 15:12:15	09/07/2021 19:14:36