

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

Dados Cadastrais	
Campus:	Canoinhas
Nome:	Luciano Heusser Malfatti
Siape:	1945276
Regime de trabalho:	40 horas DE
Efetivo:	Sim
Afastamento:	Não
Área principal de atuação:	ALIMENTOS
Titulação:	Mestre

RESUMO - CH TOTAL: 40			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Atividades de Ensino	27	4. Gestão e Representação	13
2. Atividades de Pesquisa	0	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	Técnico	Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio	Análise de alimentos	Não	80	60	4
Periódica	Não	Técnico	Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio	Projeto Integrador	Não	50	60	2.5
Periódica	Não	Técnico	Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio	Princípios de Conservação de Alimentos	Não	40	60	2
Periódica	Não	Técnico	Curso Técnico em Agroecologia	Tecnologia de Produtos Agroecológicos	Não	40	60	2

Subtotal: 10.50

1.2 Atividades de organização de ensino	
Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	10.5

Subtotal: 10.50

1.3 Atividades apoio ao ensino		
Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extraclasse	Atendimento extraclasse de alunos	2
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)	Reuniões pedagógicas	1
Supervisão e orientação direta de estágio	Orientação de estágio do aluno Vinicius Karpen na empresa Fricasa Alimentos SA	1
Coordenação, orientação e coorientação de projetos integradores	Orientação de Projeto Integrador dos alunos Luan, Gustavo, Guilherme e Gabriele	2

Subtotal: 6.00

2. Atividades de Pesquisa (não informado)

3. Atividades de Extensão (não informado)

4. Atividades de Gestão e Representação

4.1 Gestão (não informado)

4.2 Designação

Portaria	Designação	CH
Portaria	COMISSÃO DE REFORMULAÇÃO DO PPC DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	4
Portaria da Direção-Geral do Câmpus Canoinhas N° 76 de 11 de junho de 2021	Coordenadores de Laboratório os servidores vinculados ao Eixo Tecnológico de Produção Alimentícia do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos do Instituto Federal de Santa Catarina – Câmpus Canoinhas - Laboratório de Análises de alimentos	1
PORTARIA DA DIREÇÃO-GERAL DO CAMPUS CANOINHAS N°106 DE 7 DE JULHO DE 2021	COMISSÃO DE ELABORAÇÃO DE PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIENCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	2
Portaria da Direção-Geral do Câmpus Canoinhas N° 71 de 11 de junho de 2021	Elaboração de Material Adaptado aos alunos PcD dos Cursos Técnicos em Alimentos e Edificações Integrados ao Ensino Médio	1
Portaria da Direção-Geral do Câmpus Canoinhas N° 171 de 22 de dezembro de 2020	Comissão de Infraestrutura do Câmpus Canoinhas	1

Subtotal: 9.00

4.3 Representação

Tipo	Portaria	Representação	CH
Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas	Portaria do(a) Reitor(a) N° 3217 de 2 de outubro de 2020	Comitê Permanente de Avaliação de Propostas de Extensão	2
Núcleo Docente Estruturante de Curso	Portaria da Direção-Geral do Câmpus Canoinhas N° 21 de 2 de março de 2021	Núcleo Docente Estruturante do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos	1
Colegiado Acadêmico de Curso	Portaria da Direção-Geral do Câmpus Canoinhas N° 54 de 11 de maio de 2021	Colegiado do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos	1

Subtotal: 4.00

5. Capacitação (não informado)

PARECER CONCLUSIVO

Aprovado pela chefia em 12/07/2021 15:22:23

Avaliador: depe.can

Informações sobre preenchimento do plano	
Preenchimento inicial	Última alteração
14/06/2021 22:11:20	09/07/2021 18:11:28