

## Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Planejamento 2022-1

Dados Cadastrais	
<b>Campus:</b>	Xanxerê
<b>Nome:</b>	Eliane Maria Zandonai Michielin
<b>Siape:</b>	1815614
<b>Regime de trabalho:</b>	40 horas DE
<b>Efetivo:</b>	Sim
<b>Afastamento:</b>	Não
<b>Área principal de atuação:</b>	ALIMENTOS
<b>Titulação:</b>	Pós-Doutor

RESUMO - CH TOTAL: 40			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Atividades de Ensino	30.8	4. Gestão e Representação	5.2
2. Atividades de Pesquisa	3	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	Técnico	Técnico em Alimentos	Tecnologia de Fermentados	Não	40	60	2
Periódica	Não	Técnico	Técnico em Alimentos	Introdução a tecnologia de alimentos	Não	40	60	2
Periódica	Não	Técnico	Técnico em Alimentos	Microbiologia de alimentos	Não	40	60	2
Periódica	Não	Pós-Graduação	Pós-graduação em Ciência e Tecnologia de Alimento com Ênfase em Alimentos Funcionais	Tecnologia de Bebidas	Não	30	60	1.5
Periódica	Não	Pós-Graduação	Pós-graduação em Ciência e Tecnologia de Alimento com Ênfase em Alimentos Funcionais	Alimentos Funcionais	Não	12	60	0.6
Periódica	Não	Pós-Graduação	Pós-graduação em Ciência e Tecnologia de Alimento com Ênfase em Alimentos Funcionais	Tecnologia de produtos de origem animal	Não	19	60	0.95
Periódica	Não	Técnico	Técnico em Alimentos	Tecnologia de produtos de origem vegetal	Não	68	60	3.4
Periódica	Não	Técnico	Técnico em Alimentos	Controle de Qualidade e Higiene dos Alimentos	Não	34	60	1.7
Periódica	Não	FIC	FIC	Boas práticas de manipulação de alimentos	Não	4	60	0.2

Subtotal: 14.35

#### 1.2 Atividades de organização de ensino

Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	12.85

**Subtotal: 12.85**

1.3 Atividades apoio ao ensino		
Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extraclasse	Atendimentos aos alunos do curso Técnico em Alimentos e pós graduação	2
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)	Reuniões pedagógicas e reuniões de área. Curso Técnico em Alimentos e Pós-graduação em Ciência e Tecnologia de alimentos com ênfase em alimentos funcionais.	1
Coordenação, orientação e coorientação de projetos integradores	Orientação TI do curso Técnico em Alimentos ALICE BRANDELERO ANDRIELE GREINER POLIANA RAMOS DAMIAN PRISCILA LEMES VERA	0.6

**Subtotal: 3.60**

2. Atividades de Pesquisa				
Atividade	Título da pesquisa	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH
Coordenação de Grupos de Pesquisa cadastrados no Diretório de Grupos de Pesquisa do CNPQ e certificado pela instituição	Grupo de Pesquisa - Ciência e Tecnologia de Alimentos -- Endereço para acessar	-----	Endereço para acessar espelho do grupo de pesquisa: <a href="http://dgp.cnpq.br/dgp/espelho_grupo/6128983374_980444">dgp.cnpq.br/dgp/espelho_grupo/6128983374_980444</a>	1
Participação em projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente	Desenvolvimento de cerveja artesanal com ingredientes fontes de compostos bioativos	Alice Brandelero, Alessandro Turossi	02/Universal- 2021	2

**Subtotal: 3.00**

3. Atividades de Extensão				
Atividade	Título da extensão	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH
Coordenação de programas e projetos de extensão internos ou externos aprovados na Instituição de acordo com resolução específica vigente (Obs.: não pode acumular com o item 2 no mesmo Programa)	Boas Práticas na Manipulação dos Alimentos	ALICE BRANDELERO PRISCILA LEMES VERA ANDRIELE GREINER	CRxxx-2022	1

**Subtotal: 1.00**

4. Atividades de Gestão e Representação	
4.1 Gestão (não informado)	

4.2 Designação		
Portaria	Designação	CH

Portaria da Direção-Geral do Câmpus Xanxerê N° 90, de 9 de dezembro de 2015	Suplente Fiscal do contrato de concessão administrativa não onerosa de terreno do IFSC para serviço de cantina móvel no campus Xanxerê, Processo n° 23292.020901/2015-70.	0.2
Portaria do(a) Reitor(a) N° 3799, de 5 de dezembro de 2019.	Comitê de Ética em Pesquisa em Seres Humanos do IFSC	2
Portaria da Direção-Geral do Câmpus Xanxerê N° 117, de 24 de agosto de 2020.	Responsável pelo laboratório de frutas e hortaliças	1
Portaria da Direção-Geral do Câmpus Xanxerê N° 154, de 7 de outubro de 2020.	Execução do projeto Fato ou Fake: Alimentos	2

**Subtotal: 5.20**

#### 4.3 Representação (não informado)

#### 5. Capacitação (não informado)

#### PARECER CONCLUSIVO

Aprovado pela chefia em 04/05/2022 16:30:21

Avaliador: depe.xxe

#### Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial	Última alteração
06/02/2022 23:52:44	04/05/2022 15:40:37