

Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Planejamento 2023-1

| Dados Cadastrais | |
|-----------------------------------|-----------------------|
| Campus: | Canoinhas |
| Nome: | Marli da Silva Santos |
| Siape: | 393862 |
| Regime de trabalho: | 40 horas DE |
| Efetivo: | Sim |
| Afastamento: | Não |
| Área principal de atuação: | ALIMENTOS |
| Titulação: | Doutor |

| RESUMO - CH TOTAL: 40 | | | |
|---------------------------|----|------------------------------|----|
| Atividade | CH | Atividade | CH |
| 1. Atividades de Ensino | 37 | 4. Gestão e Representação | 3 |
| 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 | FIC | processamento de doces e conservas vegetais | Processamento de vegetais | Não | 40 | 60 | 2 |
| Periódica | Não | Graduação | Tecnologia em alimentos | Bioquímica de alimentos | Não | 80 | 60 | 4 |
| Periódica | Não | Graduação | Tecnologia em alimentos | Tecnologia de frutas e Hortaliças | Não | 80 | 60 | 4 |
| Periódica | Não | Pós-Graduação | Ciência e Tecnologia em alimentos | Química e Bioquímica de alimentos | Não | 30 | 60 | 1.5 |
| Periódica | Não | Técnico | Técnico em alimentos - IEM | Bioquímica de alimentos - práticas - turma 1 | Não | 10 | 60 | 0.5 |
| Periódica | Não | Técnico | Técnico em alimentos - IEM | Bioquímica de alimentos - práticas - turma 2 | Não | 10 | 60 | 0.5 |
| Periódica | Não | Técnico | Técnico em alimentos - IEM | Bioquímica de alimentos - práticas- teórica turma 1 e 2 | Não | 50 | 60 | 2.5 |

Subtotal: 15.00

| 1.2 Atividades de organização de ensino | |
|---|----|
| Atividade | CH |
| Atividades de organização de ensino | 15 |

Subtotal: 15.00

| 1.3 Atividades apoio ao ensino | | |
|---|---|----|
| Tipo | Estudantes envolvidos | CH |
| Supervisão e orientação direta de estágio | Ezequiel, Franciele, Gabriele e Alexandra | 2 |
| Atendimento extraclasse | | 2 |
| Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento) | | 2 |
| Coordenação, orientação e coorientação de projetos integradores | Alunos do curso técnico em alimentos | 1 |

Subtotal: 7.00

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 |
|----------|---|----|
| 117/21 | Comissão responsável pelo acompanhamento e operacionalização PNAE e PAA | 1 |
| 27/2023 | Núcleo de acessibilidade Educacional | 1 |

Subtotal: 2.00

4.3 Representação

| Tipo | Portaria | Representação | CH |
|------------------------------|----------|---|----|
| Colegiado Acadêmico de Curso | 54/2021 | Curso Superior de Tecnologia em Alimentos | 1 |

Subtotal: 1.00

5. Capacitação (não informado)

PARECER CONCLUSIVO

Aprovado pela chefia em 29/03/2023 13:45:41

Avaliador: depe.can

Informações sobre preenchimento do plano

| Preenchimento inicial | Última alteração |
|-----------------------|---------------------|
| 27/02/2023 23:39:47 | 28/03/2023 20:00:49 |