

## Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Planejamento 2023-2

Dados Cadastrais	
<b>Campus:</b>	Canoinhas
<b>Nome:</b>	Luciano Heusser Malfatti
<b>Siape:</b>	1945276
<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>	Mestre

RESUMO - CH TOTAL: 40			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Atividades de Ensino	26	3. Atividades de Extensão	0
1.4 Projetos de Ensino	0	4. Gestão e Representação	12
2. Atividades de Pesquisa	2	5. Atividades de Capacitação	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	Graduação	Tecnólogo em Alimentos	Análise de Alimentos	Não	80	60	4
Periódica	Não	Pós-Graduação	Especialização em Ciência e Tecnologia de Alimentos	Análise de Alimentos	Não	30	60	1.5
Periódica	Não	Técnico	Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio	Processamento de Cereais e Panificação Turma A e B	Não	40	60	2
Periódica	Não	Técnico	Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio	Processamento de Cereais e Panificação Turma A - Práticas	Não	20	60	1
Periódica	Não	Técnico	Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio	Processamento de Cereais e Panificação Turma B - Práticas	Não	20	60	1
Periódica	Não	Graduação	Agronomia	Gestão da qualidade na Agropecuária	Não	40	60	2

Subtotal: 11.50

1.2 Atividades de organização de ensino	
Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	10

Subtotal: 10.00

1.3 Atividades apoio ao ensino		
Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extraclasse		2
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)		2
Supervisão e orientação direta de estágio	Maria Fernanda Pangratz	0.5

Subtotal: 4.50

#### 1.4 Projetos de Ensino (não informado)

### 2. Atividades de Pesquisa

Atividade	Título da pesquisa	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH
Coordenação em projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente. (Obs.: não pode acumular com o item 2 no mesmo Projeto)	Aplicação da modelagem matemática na qualidade de ovos em função do tempo, temperatura e umidade relativa de armazenamento.		edital 10/2023 - Edital Didático Pedagógico Campus Canoinhas	2

Subtotal: 2.00

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

### 4. Atividades de Gestão e Representação

#### 4.1 Gestão

Portaria	Função	CD/FG/FCC	CH
Portaria do(a) Reitor(a) N° 1408 de 4 de maio de 2023	Coordenador Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio	FCC	10

Subtotal: 10.00

#### 4.2 Designação

Portaria	Designação	CH
Portaria da Direção-Geral do Câmpus Canoinhas N° 143 de 7 de agosto de 2023	Responsabilidade pelo Laboratório de Análises de Alimentos	0.5
Portaria da Direção-Geral do Câmpus Canoinhas N° 124 de 6 de julho de 2023	Comissão Organização do VII Workshop em Ciência e Tecnologia de Alimentos	0.25

Subtotal: 0.75

#### 4.3 Representação

Tipo	Portaria	Representação	CH
Núcleo Docente Estruturante de Curso	40/2023	Curso Tecnólogo em Alimentos	1
Colegiado Acadêmico de Curso	15/2023	Curso de Agronomia	0.25

Subtotal: 1.25

### 5. Capacitação (não informado)

### PARECER CONCLUSIVO

Aprovado pela chefia em 28/09/2023 11:09:10

Avaliador: depe.can

### Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial	Última alteração
22/08/2023 15:04:19	22/09/2023 14:30:21