Anexo I
Plano de Trabalho Docente
Semestre letivo: 02/2019

PROFESSOR(A): Marlice Salete Bonacina	
ÁREA DE CONHECIMENTO: Alimentos	
CATEGORIA:	REGIME DE TRABALHO:
(x) Magistério do EBTT	( ) 20h ( ) 40h (x) DE
( ) Magistério do ES	( ) Visitante

Aulas

	Disciplina	Curso	Carga horária
1	Análise Sensorial de Alimentos	Técnico em Alimentos	4h
2	Tecnologia de Carnes e Derivados	Técnico em Alimentos	6h
3	Tecnologia de Carnes e Derivados	Engenharia de Alimentos	4h

Atividades complementares de Ensino

Preparação didática (11h)

Atendimento ao aluno (4h)

Orientação e acompanhamento das atividades realizadas pela monitora dos Componentes Curriculares de Análise Sensorial e Tecnologia de Carnes e Derivados.

Atividades de Pesquisa

Atividades de Extensão

Atividades Administrativas

	Portaria
Conselho, Colegiado, Comitê, Comissão, Direção, Coordenação e outros	
Núcleo Docente Estruturante do Curso Superior de Engenharia de alimentos	163/2018
Fiscal do Pregão Eletrônico n° 72/2018	43/2019
Comissão especial de compras da Agricultura Fámiliar	16/2019
Responsável pelo Laboratório de Análise Sensorial	137/2018
Responsável pela Usina Piloto de Tecnologia de Carnes e Derivados	137/2018
Membro do Colegiado do Curso Técnico em Alimentos	
Membro do Colegiado do Curso de Engenharia de Alimentos	
Membro da Comissão para Aquisição de Materiais para a área de Alimentos	90/2019

Marlice S. Bonacina
Docente

Coordenador

Diretor

NOEMI LUCIANE DOS SANTOS
Diretora do Departamento de Ensino
Portaria 18 de 01/02/2016
IFRS - Campus Erechim

VERSÃO:_____ DATA DE ENTREGA: _____