

**Anexo I**  
**Plano de Trabalho Docente**  
**Semestre letivo: 02/2022**

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	
<b>Aulas</b>			
	<b>Disciplina</b>	<b>Curso</b>	<b>Carga horária</b>
1	Análise Sensorial	Técnico em Alimentos	4h
2	Tecnologia de Carnes e Derivados	Técnico em Alimentos	6h
3	Tecnologia de Carnes e Derivados	Engenharia de Alimentos	4h
<b>Atividades complementares de Ensino</b>			
Preparação didática (11h)			
Atendimento ao aluno (4h)			
<b>Atividades de Pesquisa</b>			
Participação no projeto de pesquisa “Desenvolvimento de uma Bebida Láctea Achocolatada high protein adicionado de Farinha de Maracujá (passiflora edulis flavicarpa degener)” conforme edital FAPERGS 04/2020 – fomento externo. Protocolo SIGProj - 362050.1955.731 79.081 22020			
<b>Atividades de Extensão</b>			
<b>Atividades Administrativas</b>			
Conselho, Colegiado, Comitê, Comissão, Direção, Coordenação e outros			<b>Portaria</b>
Equipe de apoio aos Pregoeiros do IFRS – Campus Erechim			56/2022
Responsável pelo Laboratório de Análise Sensorial			44/2022
Responsável pela Usina Piloto de Tecnologia de Carnes e Derivados			44/2022
Membro do Colegiado do Curso Técnico em Alimentos			180/2022
Membro do Colegiado do Curso de Engenharia de Alimentos			183/2022

\_\_\_\_\_  
 Docente

\_\_\_\_\_  
 Coordenador

\_\_\_\_\_  
 Diretor