


## PLANO DE TRABALHO DOCENTE SEMESTRE LETIVO 2017/1

PROFESSOR(A): Toni Luis Benazzi			
ÁREA DE CONHECIMENTO: Alimentos			
CATEGORIA: <input checked="" type="checkbox"/> <b>Magistério do EBTT</b>  <input type="checkbox"/> Magistério do ES		REGIME DE TRABALHO: <input type="checkbox"/> 20h <input type="checkbox"/> 40h <input checked="" type="checkbox"/> DE  <input type="checkbox"/> Visitante	
<b>AULAS</b>			
	<b>DISCIPLINA</b>	<b>CURSO</b>	<b>CARGA HORÁRIA</b>
1	Conservação de Alimentos	Técnico Alimentos	4h/aula (4h)
2	Gestão Ambiental e Tratamento de Resíduos	Técnico Alimentos	2h/aula (2h)
3	Introdução à Engenharia de Alimentos	Engenharia de Alimentos	2h/aula (1h40min)
4	Princípios de Conservação de Alimentos II	Engenharia de Alimentos	2h/aula (1h 40min)
<b>ATIVIDADES COMPLEMENTARES DE ENSINO</b>			
Preparação Didática (10h)			
Atendimento ao Aluno (Terças e Quintas-feiras- 14:00-16:00- 4h)			
<b>ATIVIDADES DE PESQUISA</b>			
<b>ATIVIDADES DE EXTENSÃO</b>			
<b>ATIVIDADES ADMINISTRATIVAS</b>			
Conselho, Colegiado, Comitê, Comissão, Direção, Coordenação e outros			<b>PORTARIA</b>
NDE – Núcleo Docente Estruturante do Curso de Engenharia de Alimentos			30/2017
Comissão de Avaliação e Gestão de Ensino			28/2017
Colegiado Engenharia de Alimentos			54/2017
Coordenação Curso Superior em Engenharia de Alimentos.			20/2017
Colegiado Curso Técnico em Alimentos			63/2017
Reuniões Gerais			

  
Docente

  
Coordenador  
Andressa Sausen de Freitas  
Coordenadora do Curso Técnico  
em Alimentos do IFRS  
Portaria 173/2016  
IFRS-Campus Erechim

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

VERSÃO: 01      DATA DE ENTREGA: \_\_\_\_\_

### HORÁRIO DE ATENDIMENTO AO ALUNO- PROFESSOR TONI LUIS BENAZZI

Terça-feira: das 14:00 - 16:00

Quinta-feira: das 14:00 - 16:00

Local: Sala professores da área de Alimentos- Bloco 3.