

## Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Planejamento 2018/2

Dados Cadastrais	
<b>Campus:</b>	Urupema
<b>Nome:</b>	Leilane Costa De Conto
<b>Siape:</b>	1901027
<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>	Doutor

RESUMO - CH TOTAL: 40			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Atividades de Ensino	11	4. Gestão e Representação	5
2. Atividades de Pesquisa	4	5. Atividades de Capacitação	20
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	Graduação	CST em Alimentos	Análise sensorial	Não	80	55	4
Periódica	Não	Pós-Graduação	Tecnologia de Bebidas Alcoólicas	Metodologia da pesquisa	Sim	20	55	1

Subtotal: 5.00

#### 1.2 Atividades de organização de ensino

Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	4

Subtotal: 4.00

#### 1.3 Atividades apoio ao ensino

Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extra-classe a discentes		1
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)		1

Subtotal: 2.00

### 2. Atividades de Pesquisa

Atividade	Título da pesquisa	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH
Coordenação de projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente	Otimização do processo de fabricação de cerveja de uvaia (Eugenia pyriformis) Cambess por meio de análise físico-química	Luiz Alberto Silva Stefanski	02/FC/PROPPI/2018	4

Subtotal: 4.00

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

### 4. Atividades de Gestão e Representação

#### 4.1 Gestão

Portaria	Função	CD/FG/FCC	CH
----------	--------	-----------	----

612/2016	Coordenação do CST em Alimentos	FCC	5
----------	---------------------------------	-----	---

**Subtotal: 5.00**

#### 4.2 Designação (não informado)

#### 4.3 Representação (não informado)

### 5. Capacitação

Título	Portaria	Tema	CH
Curso de formação na modalidade presencial ou a distância	X	Cervejeiro artesanal Produção de queijos finos Higiene e manipulação de alimentos	20

**Subtotal: 20.00**

#### Informações sobre avaliação do planejamento

Aprovado pela chefia em 20/08/2018 09:38:32

Avaliador: rogerio.anese

#### Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial	Última alteração
03/07/2018 16:18:23	