

Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Planejamento 2018-1

Dados Cadastrais	
Campus:	Urupema
Nome:	Leilane Costa De Conto
Siap:	1901027
Regime de trabalho:	40 horas DE
Efetivo:	Sim
Afastamento:	Não
Área principal de atuação:	ALIMENTOS
Titulação:	Doutor

RESUMO - CH TOTAL: 40			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Atividades de Ensino	24.5	4. Gestão e Representação	11.5
2. Atividades de Pesquisa	4	5. Atividades de Capacitação	0
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 Alimentos	Tecnologia de óleos e gorduras	Sim	60	55	3
Periódica	Não	Graduação	CST Alimentos	Metodologia científica e experimentação	Sim	40	55	2
Periódica	Não	Graduação	CST Viticultura e enologia	Análise sensorial 1	Não	40	55	2
Periódica	Não	FIC	Processamento de leites e derivados	Processamento de leite e derivados	Não	51	55	2.55
Periódica	Não	FIC	Processamento de leites e derivados	Saúde e meio ambiente	Não	9	55	0.45
Periódica	Não	Pós-Graduação	Especialização em Agroecologia	Processamento de frutas e hortaliças	Não	20	55	1

Subtotal: 11.00

1.2 Atividades de organização de ensino	
Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	9.5

Subtotal: 9.50

1.3 Atividades apoio ao ensino		
Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extra-classe a discentes		2
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)		2

Subtotal: 4.00

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	Fluxo contínuo Nº 55/FC/PROPPI/2017	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 curso superior em tecnologia de alimentos	CD1	10

Subtotal: 10.00

4.2 Designação

Portaria	Designação	CH
XX	Coordenação do laboratório de leites e derivados	0.1

Subtotal: 0.10

4.3 Representação

Tipo	Portaria	Representação	CH
Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas	X	GT elaboração do PPC engenharia de alimentos	1.4

Subtotal: 1.40

5. Capacitação (não informado)

Informações sobre avaliação do planejamento

Aprovado pela chefia em 12/03/2018 13:52:19

Avaliador: rogerio.anese

Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial	Última alteração
23/02/2018 16:07:00	26/02/2018 16:13:14