

Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Planejamento 2019-1

Dados Cadastrais	
Campus:	Urupema
Nome:	Leilane Costa De Conto
Siape:	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	23.2	4. Gestão e Representação	10.8
2. Atividades de Pesquisa	0	5. Atividades de Capacitação	0
3. Atividades de Extensão	6		

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 cereais e panificação	Não	80	55	4
Periódica	Não	Graduação	CST Alimentos	Tecnologia de óleos e gorduras	Não	60	55	3
Periódica	Não	Graduação	CST Viticultura e Enologia	Análise sensorial 1	Não	40	55	2
Periódica	Não	Pós-Graduação	Tecnologia em Bebidas Alcolólicas	Tecnologia cervejeira	Sim	40	55	2

Subtotal: 11.00

1.2 Atividades de organização de ensino	
Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	8.2

Subtotal: 8.20

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 (não informado)

3. Atividades de Extensão				
Atividade	Título da extensão	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH
Coordenação de programas e projetos de extensão internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente	Queijos finos: a transformação de pequenos produtores da região serrana de Santa Catarina	A definir	XX	6

Subtotal: 6.00

4. Atividades de Gestão e Representação

4.1 Gestão

Portaria	Função	CD/FG/FCC	CH
Portaria nº 2836 de 18/10/2018 / DOU nº 202 de 19/10/2018	Coordenação do CST Alimentos	FCC	10

Subtotal: 10.00

4.2 Designação

Portaria	Designação	CH
XX	Coordenação do laboratório de leites e derivados	0.75

Subtotal: 0.75

4.3 Representação

Tipo	Portaria	Representação	CH
Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas	29 de 21/02/2019	Revisar e planejar a oferta do curso stricto sensu (mestrado profissional)	0.01
Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas	Nº 16, de 14 de fevereiro de 2019	Grupo de Trabalho para revisão e reestruturação dos cursos na área de alimentos	0.01
Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas	Nº 20, de 14 de fevereiro de 2019	Grupo de Trabalho para organização das visitas técnicas do Curso de Tecnologia de Alimentos	0.01
Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas	Nº 21, de 14 de fevereiro de 2019	Grupo de Trabalho para Reestruturação do PPC do Curso Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia.	0.01
Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas	Nº 26, de 21 de fevereiro de 2019	Trabalho Especificações e Orçamentos de Materiais e Insumos	0.01

Subtotal: 0.05

5. Capacitação (não informado)

PARECER CONCLUSIVO

Aprovado pela chefia em 28/02/2019 20:50:58

Avaliador: rogerio.anese

Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial	Última alteração
13/12/2018 11:39:19	25/02/2019 10:41:08