

## Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Planejamento 2020-2

Dados Cadastrais	
<b>Campus:</b>	Urupema
<b>Nome:</b>	Giliani Veloso Sartori
<b>Siape:</b>	1005944
<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	27.2	4. Gestão e Representação	8
2. Atividades de Pesquisa	1.8	5. Atividades de Capacitação	1
3. Atividades de Extensão	2		

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	FIC	Higiene e Manipulação de Alimentos	Boas Práticas de Fabricação	Não	12	60	0.6
Periódica	Não	Graduação	Tecnologia de Alimentos	Higiene e Legislação Agroindustrial	Não	40	60	2
Periódica	Não	Graduação	Tecnologia de Alimentos	Derivados da Uva e do Vinho - Eletiva I	Não	40	60	2
Periódica	Não	Graduação	Tecnologia de Alimentos	Tecnologia de fermentações e bebidas	Não	80	60	4
Periódica	Não	Pós-Graduação	Tecnologia de Bebidas Alcoólicas	Análise e controle de qualidade de bebidas alcoólicas	Não	40	60	2

Subtotal: 10.60

1.2 Atividades de organização de ensino	
Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	10.6

Subtotal: 10.60

1.3 Atividades apoio ao ensino		
Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extraclasse		2
Orientação de trabalho de conclusão de curso (graduação, especialização, mestrado, doutorado)	Jociel Surdi	1
Orientação de trabalho de conclusão de curso (graduação, especialização, mestrado, doutorado)	Greice Gerber	1
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)	Curso Superior em Tecnologia de Alimentos	2

Subtotal: 6.00

## 2. Atividades de Pesquisa

Atividade	Título da pesquisa	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH
Elaboração e submissão de resumos expandidos, artigos científicos em Anais de Eventos e periódicos com ISSN ou indexados	Avaliação dos compostos bioativos e estabilidade físico-química do suco de feijoa ( <i>Acca sellowiana</i> )	-	Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos	0.5
Elaboração e submissão de projetos para agências de fomento, para editais internos e externos ou em parceria com instituições externas	Potencial tecnológico de utilização de frutas nativas da Serra Catarinense na produção de sidra natural mista	Os discentes serão cadastrados após aprovação do projeto	Projeto submetido para o EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA FAPESC Nº 12/2020 PROGRAMA DE PESQUISA UNIVERSA	1.3

**Subtotal: 1.80**

## 3. Atividades de Extensão

Atividade	Título da extensão	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH
Participação em programas e projetos internos ou externos aprovados na Instituição de acordo com a resolução específica vigente	Produção de Álcool 70ºGL, de sabão de álcool e de sabonetes a partir da destilação e retificação de vinho.		PJ188-2020	2

**Subtotal: 2.00**

## 4. Atividades de Gestão e Representação

### 4.1 Gestão (não informado)

### 4.2 Designação

Portaria	Designação	CH
Portaria da Direção-Geral do Câmpus Urupema Nº 98, de 25 de julho de 2018	Responsável pelo curso de Pós-graduação em Tecnologia de Bebidas Alcoólicas	4

**Subtotal: 4.00**

### 4.3 Representação

Tipo	Portaria	Representação	CH
Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas	Portaria da Direção-Geral do Câmpus Urupema Nº 114 de 25 de setembro de 2020	Reestruturação do PPC da Pós-graduação em Tecnologia de Bebidas Alcoólicas	1
Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas	Portaria da Direção-Geral do Câmpus Urupema Nº 118, de 19 de outubro de 2020	Membro titular da Comissão de Saúde do Servidor Público - CISSP	1
Núcleo Docente Estruturante de Curso	74/2019	NDE CST em Alimentos	1
Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas	845/2020	Comitê Permanente de Avaliação de Propostas de Extensão	0.5
Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas	Portaria nº 11 de 14/02/2020	Elaboração de Regulamento de Visitas Técnica	0.5

**Subtotal: 4.00**

## 5. Capacitação

Título	Portaria	Tema	CH
Curso de formação na modalidade presencial ou a distância		Licenciatura em Biologia	1

**Subtotal: 1.00**

## PARECER CONCLUSIVO

Aprovado pela chefia em 22/02/2021 09:00:54

Avaliador: carolina.panceri - Aprovado. Plano de atividades docentes atende as normativas vigentes e flexibilizações autorizadas devido a pandemia de COVID-19 (Res. CONSUP 23/2014; CONSUP 26/2019; CEPE 100/2019; CEPE 64/2020 e CONSUP 31/2020).

## Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial	Última alteração
22/12/2020 10:40:51	22/12/2020 12:02:38