

Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Planejamento 2022-1

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	21	4. Gestão e Representação	12
2. Atividades de Pesquisa	6	5. Atividades de Capacitação	0
3. Atividades de Extensão	1		

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	Engenharia de alimentos	Projeto integrador 1	Não	40	60	2
Periódica	Não	Graduação	CST Alimentos	Tecnologia de cereais e panificação	Não	14	60	0.7
Periódica	Não	Pós-Graduação	Tecnologia de bebidas alcoólicas	Metodologia da pesquisa	Não	20	60	1
Periódica	Não	Pós-Graduação	Tecnologia de bebidas alcoólicas	Tecnologia cervejeira	Não	40	60	2
Periódica	Não	Graduação	CST Alimentos	Análise sensorial	Não	8	60	0.4
Periódica	Não	Graduação	Engenharia de alimentos	Atividades de extensão 1	Não	30	60	1.5
Periódica	Não	Graduação	CST Viticultura e enologia	Análise sensorial 1	Não	8	60	0.4

Subtotal: 8.00

1.2 Atividades de organização de ensino

Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	8

Subtotal: 8.00

1.3 Atividades apoio ao ensino

Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extraclasse		2
Orientação de trabalho de conclusão de curso (graduação, especialização, mestrado, doutorado)	MICAELLA FERREIRA	1
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)		2

Subtotal: 5.00

2. Atividades de Pesquisa

Atividade	Título da pesquisa	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH
-----------	--------------------	----------	----------------	----

Coordenação em projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente. (Obs.: não pode acumular com o item 2 no mesmo Projeto)	Produção e avaliação da aceitação sensorial de cervejas lupuladas pelos alunos dos cursos de Pós-graduação em Tecnologia de Bebidas Alcoólicas e Engenharia de Alimentos	A definir	enviado para edital 03/PROPPI-DAE	6
---	--	-----------	-----------------------------------	---

Subtotal: 6.00

3. Atividades de Extensão

Atividade	Título da extensão	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH
Elaboração e submissão de projetos e programas para editais internos e externos ou em parceria com instituições externas - por projeto	Processamento de frutas na região serrana de Santa Catarina - um levantamento de mercado	A ser definido	A ser submetido	1

Subtotal: 1.00

4. Atividades de Gestão e Representação

4.1 Gestão

Portaria	Função	CD/FG/FCC	CH
DOU 965, de 31 de março de 2021	Coordenação do curso de engenharia de alimentos	FCC	10

Subtotal: 10.00

4.2 Designação

Portaria	Designação	CH
Nº 17, de 25 de fevereiro de 2022	Responsável pelo laboratório de análise sensorial de alimentos	0.6
Nº 17, de 25 de fevereiro de 2022	Responsável pelo laboratório de leites e derivados	0.7

Subtotal: 1.30

4.3 Representação

Tipo	Portaria	Representação	CH
Colegiado Acadêmico de Curso	Nº 12, de 21 de fevereiro de 2022	Membro do colegiado do CST em Alimentos	0.7

Subtotal: 0.70

5. Capacitação (não informado)

PARECER CONCLUSIVO

Aprovado pela chefia em 04/05/2022 10:33:30

Avaliador: pedro.vieira - Aprovado. PSAD atende as normativas institucionais vigentes e/ou flexibilizadas devido a pandemia de COVID-19.

Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial	Última alteração
16/03/2022 15:49:48	16/03/2022 17:40:30