

Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Planejamento 2016/1

| Dados Cadastrais | |
|-----------------------------------|------------------------|
| Campus: | Urupema |
| Nome: | Leilane Costa De Conto |
| 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 | 18.55 | 4. Gestão e Representação | 12.45 |
| 2. Atividades de Pesquisa | 9 | 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 | FIC | Produtor de bebidas alcoólicas | Tecnologia de fermentação e bebidas | Não | 42 | 60 | 2.29 |
| Periódica | Não | FIC | Processamento de leites e derivados | Processamento de leite e derivados | Sim | 51 | 60 | 2.78 |
| Periódica | Não | FIC | Processamento de leites e derivados | Saúde e meio ambiente | Sim | 9 | 60 | 0.49 |
| Periódica | Não | Graduação | Tecnólogo em vitivinicultura e enologia | Análise sensorial I | Sim | 40 | 55 | 2 |

Subtotal: 7.56

1.2 Atividades de organização de ensino

| Atividade | CH |
|-------------------------------------|------|
| Atividades de organização de ensino | 6.99 |

Subtotal: 6.99

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 | PESQUISA BIBLIOGRÁFICA PARA ELABORAÇÃO DE CERVEJA PRODUZIDA COM PINHÃO E APELO "GLÚTEN FREE" | Sem bolsista | PROPI | 6 |
| Elaboração e submissão de resumos expandidos, artigos científicos em Anais de eventos e periódicos com ISSN | PINE NUT (Araucaria angustifolia) STARCH: EXTRACTION YIELD, PHYSICAL, CHEMICAL, MORPHOLOGICAL AND TE | Sem bolsista | Aprovação no XXI Congresso Brasileiro de Engenharia Química | 2 |

| | | | | |
|--|--|--------------|---|---|
| Elaboração e submissão de projetos para agências de fomento, para editais internos e externos ou em parceria com instituições externas | AVALIAÇÃO SENSORIAL DE CERVEJA TIPO PALE ALE PRODUZIDA COM MALTE DE PINHÃO | Sem bolsista | Aprovação no XXI Congresso Brasileiro de Engenharia Química | 1 |
|--|--|--------------|---|---|

Subtotal: 9.00

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 | FCC | 10 |

Subtotal: 10.00

4.2 Designação

| Portaria | Designação | CH |
|----------|---|------|
| 016/2016 | Responsável pelo laboratório de análise sensorial | 1 |
| 017/2016 | Responsável pelo laboratório de gastronomia e panificação | 0.45 |

Subtotal: 1.45

4.3 Representação

| Tipo | Portaria | Representação | CH |
|---|----------|---|----|
| Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas | 008/2016 | Grupo de Trabalho para Revisão do Plano de Oferta de Cursos e Vagas 2015-2019 do Câmpus Urupema | 1 |

Subtotal: 1.00

5. Capacitação (não informado)

Informações sobre avaliação do planejamento

Aprovado pela chefia em 25/04/2016 14:46:59

Avaliador: wilson.castello

Informações sobre preenchimento do plano

| Preenchimento inicial | Última alteração |
|-----------------------|---------------------|
| 22/02/2016 21:29:54 | 14/03/2016 18:25:49 |