

Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Planejamento 2018/2

Dados Cadastrais	
Campus:	Lages
Nome:	Joao Gustavo Provesi
Siape:	1850335
Regime de trabalho:	40 horas DE
Efetivo:	Sim
Afastamento:	Não
Área principal de atuação:	BIOTECNOLOGIA
Titulação:	Doutor

RESUMO - CH TOTAL: 40			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Atividades de Ensino	33.72	4. Gestão e Representação	0
2. Atividades de Pesquisa	6.28	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 Processos Químicos	Bioquímica - Turma 01	Sim	80	55	4
Periódica	Não	Graduação	CST Processos Químicos	Bioquímica - Turma 02	Sim	80	55	4
Periódica	Não	Técnico	Biotechnology	Projeto Integrador	Não	80	45	3.27
Periódica	Não	FIC	Auxiliar de Laboratório Químico	Auxiliar de Laboratório Químico	Sim	60	55	3

Subtotal: 14.27

1.2 Atividades de organização de ensino

Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	13.45

Subtotal: 13.45

1.3 Atividades apoio ao ensino

Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extra-classe a discentes		2
Orientação de trabalho de conclusão de curso (técnico, graduação, especialização)	Técnico em Biotecnologia - Dalvana Cezarino, Flávia Rodrigues França, Mariele dos Santos	2
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)		2

Subtotal: 6.00

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	Avaliação do uso do calor seco para o descascamento do pinhão (Araucaria angustifolia) e aproveitamento das cascas para elaboração de um xarope para a indústria de alimentos	Amanda Ribeiro, Fabiana Zientarski	Edital 01/2018/PROPPI (PIBIC – EM)	6

Elaboração e submissão de projetos para agências de fomento, para editais internos e externos ou em parceria com instituições externas	Uso de hidrolisados proteicos com atividade anticongelante na conservação da qualidade de alimentos congelados	-	-	0.28
--	--	---	---	------

Subtotal: 6.28

3. Atividades de Extensão (não informado)

4. Atividades de Gestão e Representação

4.1 Gestão (não informado)

4.2 Designação (não informado)

4.3 Representação (não informado)

5. Capacitação (não informado)

Informações sobre avaliação do planejamento

Aprovado pela chefia em 14/08/2018 14:23:36

Avaliador: vilson.junior - PSAD OK

Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial	Última alteração
05/07/2018 16:58:55	25/07/2018 16:21:00