

Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Planejamento 2017/1

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	17.99	4. Gestão e Representação	16
2. Atividades de Pesquisa	6.01	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 Alimentos	Tecnologia de cereais e panificação	Sim	80	55	4
Periódica	Não	Graduação	CST Alimentos	Biotecnologia	Sim	60	55	3
Periódica	Não	Graduação	CST Viticultura e Enologia	Análise sensorial 1	Não	40	55	2

Subtotal: 9.00

1.2 Atividades de organização de ensino

Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	2.99

Subtotal: 2.99

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)	Nediane Goulart Silva/Letícia Buena dos Santos/ Maria Julia Carvalho Cruz	3
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)	CST VITICULTURA E ENOLOGIA	1

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	Otimização do processo de fabricação de cerveja de uvaia (Eugenia pyriformis) Cambess por meio de an	Aline Pereira/ Priscila Emanuele Ferreira	Edital de Universal 02/2016/PROPI	3
Coordenação de projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente	Fabricação de cerveja "gluten free" partir de malte de pinhão (Araucaria angustifolia)	Patrícia Muniz	Edital de Grupos 03/2016/PROPI	3

Coordenação de Grupos de Pesquisa cadastrados no Diretório de Grupos de Pesquisa do CNPQ e certificados pela instituição	Inovação e desenvolvimento de alimentos e bebidas na região serrana de SC	Não se aplica	não se aplica	0.01
--	---	---------------	---------------	------

Subtotal: 6.01

3. Atividades de Extensão (não informado)

4. Atividades de Gestão e Representação

4.1 Gestão

Portaria	Função	CD/FG/FCC	CH
612 DOU de 15/02/2016	Coordenação do CST de Alimentos	FCC	10

Subtotal: 10.00

4.2 Designação (não informado)

4.3 Representação

Tipo	Portaria	Representação	CH
Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas	x	Elaboração do PPC do curso de mestrado em Ciências ambientais em parceria com campus Lages	2.9
Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas	x	análise da viabilidade de oferta de cursos no Campus Lages	3
Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas	x	Especialização em Bebidas	0.1

Subtotal: 6.00

5. Capacitação (não informado)

Informações sobre avaliação do planejamento

Aprovado pela chefia em 07/03/2017 17:04:12

Avaliador: wilson.castello

Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial	Última alteração
02/02/2017 16:09:45	23/02/2017 12:49:29