

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

Dados Cadastrais	
Campus:	Canoinhas
Nome:	Cleoci Beninca
Siap:	1778719
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	19	4. Gestão e Representação	17
2. Atividades de Pesquisa	3	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	Tecnologia em Alimentos	Tecnologia de Leite e Derivados	Não	80	60	4
Periódica	Não	Graduação	Tecnologia em Alimentos	Introdução à Tecnologia de Alimentos	Não	60	60	3

Subtotal: 7.00

1.2 Atividades de organização de ensino	
Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	7

Subtotal: 7.00

1.3 Atividades apoio ao ensino		
Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extraclasse		2
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)		1
Coordenação, orientação e coorientação de projetos integradores	Ensino Médio Integrado em Alimentos	1
Supervisão e orientação direta de estágio	BRUNA PEREIRA DO ROZARIO LUCILEIA DE FATIMA GONCALVES DOS SANTOS	1

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)	Identificação dos patógenos envolvidos na mastite e alterações na composição do leite: um estudo de caso no Planalto Norte Catarinense	Marcos Konkol	EDITAL 33/2021/PROPPI	2

Elaboração e submissão de projetos para agências de fomento, para editais internos e externos ou em parceria com instituições externas	Didático-pedagógico	-	-	1
--	---------------------	---	---	---

Subtotal: 3.00

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	QUALIDADE DE QUEIJO ARTESANAL PRODUZIDO NO PLANALTO NORTE DE SANTA CATARINA		Edital PROEX nº 30/2021	1

Subtotal: 1.00

4. Atividades de Gestão e Representação			
4.1 Gestão			
Portaria	Função	CD/FG/FCC	CH
Portaria do(a) Reitor(a) N° 1340 de 6 de maio de 2021	Coordenação do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos do Câmpus Canoinhas - FCC	FCC	13

Subtotal: 13.00

4.2 Designação		
Portaria	Designação	CH
Portaria da Direção-Geral do Câmpus Canoinhas N° 76, de 11 de junho de 202	Coordenadores de Laboratório - Laboratório de Panificação e Laticínios	1

Subtotal: 1.00

4.3 Representação			
Tipo	Portaria	Representação	CH
Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas	Portaria do(a) Reitor(a) N° 2896, de 28 de setembro de 2021	Comissão organizadora do "Simpósio Catarinense do Campo à Mesa"	0.5
Colegiado Acadêmico de Curso	Portaria da Direção-Geral do Câmpus Canoinhas N° 44 de 14 de abril de 2021	Colegiado do Curso de Bacharelado em Agronomia	0.5
Colegiado Acadêmico de Curso	Portaria da Direção-Geral do Câmpus Canoinhas N° 54, de 11 de maio de 2021	Colegiado do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos	0.5
Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas	Portaria da Direção-Geral do Câmpus Canoinhas N° 67, de 9 de junho de 2021	Comissão de Acompanhamento das Ações de Permanência e Êxito dos Estudantes (CAPE Local) do Câmpus Canoinhas	0.5
Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas	Portaria da Direção-Geral do Câmpus Canoinhas N° 77 de 14 de junho de 2021	Comissão de reformulação do PPC do curso Superior de Tecnologia de Alimentos	0.5

Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas	Portaria da Direção-Geral do Câmpus Canoinhas N° 106, de 7 de julho de 2021	Comissão de Elaboração do Projeto Pedagógico do Curso (PPC) do Curso de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos	0.5
---	---	--	-----

Subtotal: 3.00

5. Capacitação (não informado)

PARECER CONCLUSIVO

Aprovado pela chefia em 16/05/2022 20:36:49

Avaliador: depe.can

Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial	Última alteração
07/03/2022 14:46:46	07/03/2022 14:59:31