

## Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Planejamento 2017/2

Dados Cadastrais	
<b>Campus:</b>	Canoinhas
<b>Nome:</b>	Luiz Paulo De Lima
<b>Siape:</b>	1206206
<b>Regime de trabalho:</b>	40 horas DE
<b>Efetivo:</b>	Sim - Em estágio probatório
<b>Afastamento:</b>	Não
<b>Área principal de atuação:</b>	ALIMENTOS
<b>Titulação:</b>	Mestre

RESUMO - CH TOTAL: 40			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Atividades de Ensino	30	4. Gestão e Representação	7
2. Atividades de Pesquisa	3	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	Tecnólogo em Alimentos	Higiene e Sanitização na Indústria de Alimentos	Sim	40	55	2
Periódica	Não	Graduação	Tecnólogo em Alimentos	Projeto Integrador	Sim	60	55	3
Periódica	Não	Graduação	Tecnólogo em Alimentos	Qualidade da Indústria de Alimentos	Sim	40	55	2
Periódica	Não	Graduação	Tecnólogo em Alimentos	Tecnologia de Óleos e Gorduras	Sim	60	55	3
Periódica	Não	Técnico	Técnico Integrado em Alimentos	Processamento de Bebidas - Turma A	Sim	40	55	2
Periódica	Não	Técnico	Técnico Integrado em Alimentos	Processamento de Bebidas - Turma B	Sim	40	55	2

Subtotal: 14.00

1.2 Atividades de organização de ensino	
Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	11

Subtotal: 11.00

1.3 Atividades apoio ao ensino		
Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extra-classe a discentes	Atendimento a discentes	2
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)	Reuniões pedagógicas	2
Supervisão e orientação direta de estágio	Elenita Zaluski Kelczeski	1

Subtotal: 5.00

2. Atividades de Pesquisa				
Atividade	Título da pesquisa	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH

Elaboração e submissão de projetos para agências de fomento, para editais internos e externos ou em parceria com instituições externas	Caracterização das unidades produtoras de leite de Canoinhas e avaliação de indicadores de qualidade	A definir.	A definir.	2
Participação em projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente	Integração de discentes na vivência da docência e incentivo à pesquisa através da elaboração de mandioquinha-salsa minimamente processada	Daiana Rafaela Ellvanger Elenita Zaluski Kelczeski	Edital nº 20/2017/PROPP/DAE	1

**Subtotal: 3.00**

### 3. Atividades de Extensão (não informado)

### 4. Atividades de Gestão e Representação

#### 4.1 Gestão (não informado)

#### 4.2 Designação

Portaria	Designação	CH
111/2017	Organização 3º Workshop de Ciência e Tecnologia em Alimentos	1
153/2017	Comissão de Infraestrutura do Campus Canoinhas	1
74/2017	Atividades relacionadas ao Laboratório de Processamento Vegetal do Câmpus Canoinhas	2

**Subtotal: 4.00**

#### 4.3 Representação

Tipo	Portaria	Representação	CH
Colegiado Acadêmico de Curso	113/2017	Colegiado do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos	1
Núcleo Docente Estruturante de Curso	114/2017	Núcleo Docentes Estruturante do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos	1
Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas	155/2017	Comissão de Validação de Estágio Curricular Obrigatório	1

**Subtotal: 3.00**

### 5. Capacitação (não informado)

#### Informações sobre avaliação do planejamento

Aprovado pela chefia em 28/08/2017 16:44:26

Avaliador: andreia.hoepers

#### Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial	Última alteração
03/08/2017 12:13:29	09/08/2017 18:12:00