

Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Planejamento 2020-2

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	27.5	4. Gestão e Representação	8
2. Atividades de Pesquisa	3.5	5. Atividades de Capacitação	1
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	Técnico	Alimentos Integrado ao Ensino Médio	Tecnologia de Cereais e Panificação	Não	60	60	3
Periódica	Não	Técnico	Alimentos Integrado ao Ensino Médio	Análise Sensorial	Não	40	60	2
Periódica	Não	Graduação	Tecnologia de Alimentos	Tecnologia de Cereais, Raízes e Tubérculos	Não	80	60	4
Periódica	Não	Graduação	Tecnologia de Alimentos	Embalagens de Alimentos	Não	40	60	2

Subtotal: 11.00

1.2 Atividades de organização de ensino

Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	8

Subtotal: 8.00

1.3 Atividades apoio ao ensino

Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extraclasse		2
Coordenação, orientação e coorientação de projetos integradores	Ana Carolina Maia Massaneiro, Emily Fantim, Luana Stelzner Tavares, Mônica Quitéria Rückl Preto e Poliana Leticia Rover.	1
Coorientação de trabalho de conclusão de curso (graduação, especialização, mestrado, doutorado)	Raíssa Arantes Barboza - Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos - Universidade Estadual de Ponta Grossa	1
Coordenação, orientação e coorientação de projetos integradores	CSTA: BRUNA PEREIRA DO ROZARIO DAIANA CORREA DE SIQUEIRA ÉVELYN CRISTINA HIRT GISELE APARECIDA DA SILVA	1
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)	Cursos Técnico e Superior de Tecnologia em Alimentos	2
Supervisão e orientação direta de estágio	LUCILEIA DE FATIMA GONCALVES DOS SANTOS GISELE APARECIDA DA SILVA	1
Participação em banca de trabalho de conclusão de curso		0.5

Subtotal: 8.50

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)	INFLUÊNCIA DA ORDEM DE PARTO NA QUALIDADE DO LEITE CRU REFRIGERADO NO PLANALTO NORTE CATARINENSE	Emily Fantim, Luana Stelzner Tavares, Mônica Quitéria Rückl Preto.	EDITAL_01_PIBIC-E M_2020	1
Participação em projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente	Elaboração de bebida fermentada de araçá-vermelho (<i>Psidium cattleianum</i> sabine) JOYCE MOURA BOROWSKI	-	EDITAL Nº 02/2020/PROPP/UNIVERSAL (20/02/2020 a 31/07/2021)	0.5
Participação em projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente	Análise das condições de manejo sanitário, bem estar animal e qualidade do leite em propriedades rurais do Planalto Norte Catarinense CAROLINA DE CASTRO SANTOS	-	Edital 23_PROPPIDAE_2020 (30/09/2020 a 31/12/2021)	0.5
Participação em projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente	Avaliação das características físico-químicas e a estabilidade de bebida láctea fermentada contendo polpa do fruto da <i>Campomanesia xanthocarpa</i> Berg desidratado pelo método foam-mat MARLI DA SILVA SANTOS	-	Edital 23_PROPPIDAE_2020 (30/09/2020 a 31/12/2021)	0.5
Participação em projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente	Trabalhando com pesquisa para fortalecer saberes através de atividades práticas no ensino Superior de Tecnologia em Alimentos aplicando a técnica learning by doing MARLI DA SILVA SANTOS	-	Edital 25/2019 Didático-pedagógico Canoinhas (14/10/2019 a 29/05/2020)	0.5
Participação em projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente	Integração da Pesquisa no processo formativo do Técnico em Alimentos LUIZ PAULO DE LIMA	-	Edital 25/2019 Didático-pedagógico Canoinhas (14/10/2019 a 29/05/2020)	0.5

Subtotal: 3.50

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

Tipo	Portaria	Representação	CH
Colegiado Acadêmico de Curso	Portaria da Direção-Geral do Câmpus Canoinhas 153/2020	Colegiado do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos	1
Núcleo Docente Estruturante de Curso	Portaria da Direção-Geral do Câmpus Canoinhas 154/2020	Núcleo Docente Estruturante do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos	1
Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas	Portaria da Direção-Geral do Câmpus Canoinhas 152/2020	Adaptação de materiais para os alunos PcD do Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio	2
Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas	Portaria da Direção-Geral do Câmpus Canoinhas 102/2020	Elaboração de materiais impressos.	2
Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas	Portaria da Direção-Geral do Câmpus Canoinhas 14/2020	Encargo das Atividades relacionadas aos Laboratórios Laticínios e Panificação do Câmpus Canoinhas	1
Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas	Portaria da Direção-Geral do Câmpus Canoinhas 87/2020	Comissão de recuperação de conteúdos com os alunos que não tem participado das atividades não presenciais.	1

Subtotal: 8.00

5. Capacitação

Título	Portaria	Tema	CH
Especialização	Registrado por e-mail, conforme orientações da coordenação do curso	PÓS-GRADUAÇÃO EM GESTÃO DA QUALIDADE E HIGIENE E TECNOLOGIA DE LEITE E DERIVADOS	1

Subtotal: 1.00

PARECER CONCLUSIVO

Aprovado pela chefia em 19/02/2021 16:02:58

Avaliador: depe.can

Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial	Última alteração
08/12/2020 00:15:35	12/12/2020 19:17:43