

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

Dados Cadastrais	
Campus:	Urupema
Nome:	Giliani Veloso Sartori
Regime de trabalho:	40 horas DE
Efetivo:	Sim - Em estágio probatório
Afastamento:	Não
Área principal de atuação:	ALIMENTOS
Titulação:	Mestre

RESUMO - CH TOTAL: 40			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Atividades de Ensino	22.75	4. Gestão e Representação	6
2. Atividades de Pesquisa	11.25	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	Superior em Tecnologia de Alimentos	Microscopia de Alimentos	Não	40	55	2
Periódica	Não	Graduação	Superior em Tecnologia de Alimentos	Química Orgânica	Não	60	55	3
Periódica	Não	Graduação	Superior em Viticultura e Enologia	Derivados da Uva e Vinho	Sim	60	55	3
Periódica	Não	Graduação	Superior em Tecnologia de Alimentos	Nutrição e dietética	Sim	40	55	2

Subtotal: 10.00

1.2 Atividades de organização de ensino

Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	8.75

Subtotal: 8.75

1.3 Atividades apoio ao ensino

Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)		2
Atendimento extra-classe a discentes		2

Subtotal: 4.00

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	Caracterização físico-química e avaliação de compostos voláteis de espumante natural de goiaba serra		-	6
Coordenação de projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente	Extração e caracterização de pectina da goiaba serrana		-	5.25

Subtotal: 11.25

3. Atividades de Extensão (não informado)

4. Atividades de Gestão e Representação

4.1 Gestão (não informado)

4.2 Designação

Portaria	Designação	CH
xx	Coordenação de laboratório de processamento de frutas e hortaliças	2
xx	Coordenação de laboratório de análises de alimentos	2

Subtotal: 4.00

4.3 Representação

Tipo	Portaria	Representação	CH
Núcleo Docente Estruturante de Curso		NDE Curso Superior em Tecnologia de Alimentos	1
Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas	028/2017	Elaboração do PPC do curso de Especialização em Produção de Bebidas Alcoólicas	1

Subtotal: 2.00

5. Capacitação (não informado)

Informações sobre avaliação do planejamento

Aprovado pela chefia em 08/03/2017 10:15:56

Avaliador: wilson.castello

Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial	Última alteração
15/02/2017 16:55:10	03/03/2017 17:05:45