

Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Planejamento 2019-2

Dados Cadastrais	
Campus:	Canoinhas
Nome:	Luiz Paulo De Lima
Siape:	1206206
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	23.25	4. Gestão e Representação	14.75
2. Atividades de Pesquisa	1	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	Qualidade na Indústria de Alimentos	Não	40	55	2
Periódica	Não	Graduação	Tecnologia em Alimentos	Operações Unitárias	Não	80	55	4
Periódica	Não	Graduação	Tecnologia em Alimentos	Gestão Empresarial	Não	20	55	1
Periódica	Não	Técnico	Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio	Análise Sensorial	Sim	30	55	1.5
Periódica	Não	Técnico	Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio	Análise Sensorial - Turma A	Sim	10	55	0.5
Periódica	Não	Técnico	Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio	Análise Sensorial - Turma B	Sim	10	55	0.5

Subtotal: 9.50

1.2 Atividades de organização de ensino

Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	7.75

Subtotal: 7.75

1.3 Atividades apoio ao ensino

Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extra-classe a discentes	Atendimento aos discentes	2
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)	Reuniões pedagógicas	2
Supervisão e orientação direta de estágio	Andrielli Aparecida Bodnar	0.5
Supervisão e orientação direta de estágio	Bruno Guilherme dos Santos	0.5
Supervisão e orientação direta de estágio	Karin Keiser	0.5
Supervisão e orientação direta de estágio	Luana Schimidberger Correa	0.5

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	Influência da marca na aceitação sensorial de chimarrão	Ariel Laurentino Pereira Ernani Antonio Wolter Júnior	Código: PICAN873-2018 Edital nº 23/2018/PROPI/DA E	1

Subtotal: 1.00

3. Atividades de Extensão

Atividade	Título da extensão	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH
Coordenação de programas e projetos de extensão internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente	Análise das condições higiênico-sanitárias de cozinhas de escolas da rede pública de Canoinhas/SC	A definir	Código: PJ223-2019 Edital 2019_PROEX 03 - Fluxo Contínuo - Programa, Projetos e Cursos	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° 1465, de 2 de maio de 2019	Coordenador do Curso Técnico Integrado em Alimentos do Câmpus Canoinhas – FCC	FCC	10

Subtotal: 10.00

4.2 Designação

Portaria	Designação	CH
Portaria da Direção-Geral do Câmpus Canoinhas N° 49, de 8 de março de 2019	Coordenador do Laboratório de Análise Sensorial	1
Portaria da Direção-Geral do Câmpus Canoinhas N° 120, de 10 de julho de 2019	Comissão do V Workshop de Ciência e Tecnologia em Alimentos	1.75

Subtotal: 2.75

4.3 Representação

Tipo	Portaria	Representação	CH
Colegiado Acadêmico de Curso	Portaria da Direção-Geral do Câmpus Canoinhas N° 57, de 8 de março de 2019	Colegiado do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos	1
Núcleo Docente Estruturante de Curso	Portaria da Direção-Geral do Câmpus Canoinhas N° 58, de 8 de março de 2019	Núcleo Docentes Estruturante do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos	1

Subtotal: 2.00

5. Capacitação (não informado)

PARECER CONCLUSIVO

Aprovado pela chefia em 23/08/2019 16:57:24

Avaliador: andrea.hoepers

Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial

08/07/2019 22:23:59

Última alteração

30/07/2019 08:01:28