

Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Planejamento 2016/2

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	20	4. Gestão e Representação	9
2. Atividades de Pesquisa	11	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	Tecnologia de Alimentos	Microbiologia Geral	Sim	60	55	3
Periódica	Não	Graduação	Tecnologia de Alimentos	Higiene e legislação agroindustrial	Sim	40	55	2
Periódica	Não	Graduação	Tecnologia de Alimentos	Química geral e inorgânica	Sim	60	55	3

Subtotal: 8.00

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 extra-classe a discentes		2
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)		2

Subtotal: 4.00

2. Atividades de Pesquisa

Atividade	Título da pesquisa	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH
Elaboração e submissão de resumos expandidos, artigos científicos em Anais de eventos e periódicos com ISSN	Assisted-enzyme extraction as an alternative for recovery of lvs grape pomace			2
Coordenação de projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente	Elaboração de fermentado de goiaba serrana (Acca sellowiana): uma alternativa ao excedente de produção	Luiz Donizete Pinto	31/FC/PROPPI/2016	6
Participação em projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente	Fabricação de cerveja		03/2016/PROPPI	3

Subtotal: 11.00

3. Atividades de Extensão (não informado)

4. Atividades de Gestão e Representação

4.1 Gestão (não informado)

4.2 Designação

Portaria	Designação	CH
019/2016	Responsável pelo laboratório de Processamento de Frutas e Hortaliças	2
018/2016	Responsável pelo laboratório de Análise de Alimentos	2

Subtotal: 4.00

4.3 Representação

Tipo	Portaria	Representação	CH
Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas	79/2016	Organização da Semana Acadêmica	1
Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas	89/2016	Participação da Expolages	1
Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas	78/2016	Organização do Seminário de Enoturismo	1
Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas	80/2016	Elaboração do PPC do curso de Especialização em Produção de Bebidas Alcoólicas	1
Núcleo Docente Estruturante de Curso	009/2016	NDE Curso Superior em Tecnologia de Alimentos	1

Subtotal: 5.00

5. Capacitação (não informado)

Informações sobre avaliação do planejamento

Aprovado pela chefia em 30/09/2016 08:49:12

Avaliador: wilson.castello

Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial	Última alteração
09/08/2016 10:41:41	29/09/2016 10:14:56