

Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Relatório 2018/1

Dados Cadastrais	
Campus:	Urupema
Nome:	Leilane Costa De Conto
Siape:	1901027
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	24.5	4. Gestão e Representação	11.5
2. Atividades de Pesquisa	4	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	CST Alimentos	Tecnologia de óleos e gorduras	Sim	60	55	3
Periódica	Não	Graduação	CST Alimentos	Metodologia científica e experimentação	Sim	40	55	2
Periódica	Não	Graduação	CST Viticultura e enologia	Análise sensorial 1	Não	40	55	2
Periódica	Não	FIC	Processamento de leites e derivados	Processamento de leite e derivados	Não	51	55	2.55
Periódica	Não	FIC	Processamento de leites e derivados	Saúde e meio ambiente	Não	9	55	0.45
Periódica	Não	Pós-Graduação	Especialização em Agroecologia	Processamento de frutas e hortaliças	Não	20	55	1

Subtotal: 11.00

Resumo das atividades: 1.1 Aulas	
Todas as atividades foram desenvolvidas conforme previsto.	

1.2 Atividades de organização de ensino	
Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	9.5

Subtotal: 9.50

Resumo das atividades: 1.2 Atividades de organização de ensino	
Todas as atividades foram desenvolvidas conforme previsto.	

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

Resumo das atividades: 1.3 Atividades de apoio ao ensino

Todas as atividades foram desenvolvidas conforme previsto.

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	Otimização do processo de fabricação de cerveja de uvaia (Eugenia pyriformis) Cambess por meio de análise físico-química	Luiz Alberto Silva Stefanski	Fluxo contínuo Nº 55/FC/PROPPI/2017	4

Subtotal: 4.00

Resumo das atividades: 2. Atividades de Pesquisa

Todas as atividades do projeto foram desenvolvidas conforme previsto. Além do projeto aprovado anteriormente, foi desenvolvido e executado o projeto didático-pedagógico intitulado "Extração e caracterização de óleo de semente de uvaia pelos alunos do curso superior em Tecnologia de Alimentos".

3. Atividades de Extensão (não informado)

Resumo das atividades: 3. Atividades de Extensão

Nada consta.

4. Atividades de Gestão e Representação

4.1 Gestão

Portaria	Função	CD/FG/FCC	CH
612/2016	Coordenação do curso superior em tecnologia de alimentos	FCC	10

Subtotal: 10.00

Resumo das atividades: 4.1 Gestão

Todas as atividades foram desenvolvidas conforme previsto.

4.2 Designação

Portaria	Designação	CH
XX	Coordenação do laboratório de leites e derivados	0.1

Subtotal: 0.10

Resumo das atividades: 4.2 Designação

Todas as atividades foram desenvolvidas conforme previsto.

4.3 Representação

Tipo	Portaria	Representação	CH
Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas	X	GT elaboração do PPC engenharia de alimentos	1.4

Subtotal: 1.40

Resumo das atividades: 4.3 Representação

Todas as atividades foram desenvolvidas conforme previsto.

5. Capacitação (não informado)

Resumo das atividades: 5. Capacitação

Nada consta.

Informações sobre avaliação do planejamento

Aprovado pela chefia em 08/08/2018 15:39:38

Avaliador: rogerio.anese

Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial

23/02/2018 16:07:00

Última alteração

03/07/2018 16:05:13