

Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Relatório 2023-2

Dados Cadastrais	
Campus:	Garopaba
Nome:	Julio Cezar Bragaglia
Siape:	1815507
Regime de trabalho:	40 horas DE
Efetivo:	Sim
Afastamento:	Capacitação - Doutorado
Tipo de Afastamento:	Afastamento total
Área principal de atuação:	CIÊNCIAS / BIOLOGIA
Titulação:	Mestre

RESUMO - CH TOTAL: 40			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Atividades de Ensino	0	3. Atividades de Extensão	0
1.4 Projetos de Ensino	0	4. Gestão e Representação	0
2. Atividades de Pesquisa	0	5. Atividades de Capacitação	40

1. Atividades de ensino

1.1 Aulas (não informado)

Resumo das atividades: 1.1 Aulas

Nada consta.

1.2 Atividades de organização de ensino

Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	0

Subtotal: 0.00

Resumo das atividades: 1.2 Atividades de organização de ensino

Nada consta.

1.3 Atividades apoio ao ensino (não informado)

Resumo das atividades: 1.3 Atividades de apoio ao ensino

Nada consta.

1.4 Projetos de Ensino (não informado)

Resumo das atividades: 1.4 Projeto de Ensino

Nada consta.

2. Atividades de Pesquisa (não informado)

Resumo das atividades: 2. Atividades de Pesquisa

Nada consta.

3. Atividades de Extensão (não informado)

Resumo das atividades: 3. Atividades de Extensão

Nada consta.

4. Atividades de Gestão e Representação

4.1 Gestão (não informado)

Resumo das atividades: 4.1 Gestão

Nada consta.

4.2 Designação (não informado)

Resumo das atividades: 4.2 Designação

Nada consta.

4.3 Representação (não informado)

Resumo das atividades: 4.3 Representação

Nada consta.

5. Capacitação

Título	Portaria	Tema	CH
Doutorado	Portaria do(a) Reitor(a) N° 1576, de 23 de maio de 2023	BIOPROSPECÇÃO DE CULTURAS MICROBIANAS COM POTENCIAL TECNOLÓGICO PARA PRODUÇÃO DE QUEIJOS ARTESANAIS.	40

Subtotal: 40.00

Resumo das atividades: 5. Capacitação

Participação em unidades curriculares matriculadas, apresentação de seminários, estudos e procura de referências bibliográficas para produção de artigo. Conclusão das seguintes unidades curriculares: Análise de alimentos, Metodologia científica e Propriedades físicas dos alimentos. Contatos com o orientador para delimitação de temas de trabalho. Matrículas em unidades curriculares: reologia dos alimentos, microbiologia de alimentos e bacteriologia aplicada a indústria de alimentos.

PARECER CONCLUSIVO

Aprovado pela chefia em 10/03/2024 19:09:12

Avaliador: tamorim - Portaria do(a) Reitor(a) N° 1576, de 23 de maio de 2023 - afastamento doutorado

Informações sobre preenchimento do relatório

Preenchimento inicial	Última alteração
19/10/2023 18:03:10	24/11/2023 14:28:04