

## Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Planejamento 2019-1

| Dados Cadastrais                  |                             |
|-----------------------------------|-----------------------------|
| <b>Campus:</b>                    | Urupema                     |
| <b>Nome:</b>                      | Giliani Veloso Sartori      |
| <b>Siape:</b>                     | 1005944                     |
| <b>Regime de trabalho:</b>        | 40 horas DE                 |
| <b>Efetivo:</b>                   | Sim - Em estágio probatório |
| <b>Afastamento:</b>               | Não                         |
| <b>Área principal de atuação:</b> | ALIMENTOS                   |
| <b>Titulação:</b>                 | Mestre                      |

| RESUMO - CH TOTAL: 40     |      |                              |      |
|---------------------------|------|------------------------------|------|
| Atividade                 | CH   | Atividade                    | CH   |
| 1. Atividades de Ensino   | 24.5 | 4. Gestão e Representação    | 13.5 |
| 2. Atividades de Pesquisa | 2    | 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 de alimentos                            | Não   | 40       | 55            | 2  |
| Periódica      | Não    | Graduação     | Tecnologia de Alimentos          | Toxicologia de alimentos                              | Sim   | 40       | 55            | 2  |
| Periódica      | Não    | Graduação     | Tecnologia de Alimentos          | Nutrição e dietética                                  | Não   | 40       | 55            | 2  |
| Periódica      | Não    | Pós-Graduação | Tecnologia de bebidas alcoólicas | Análise e controle de qualidade de bebidas alcoólicas | Sim   | 40       | 55            | 2  |
| Periódica      | Não    | Graduação     | Tecnologia de alimentos          | Microscopia de alimentos                              | Não   | 40       | 55            | 2  |

Subtotal: 10.00

#### 1.2 Atividades de organização de ensino

| Atividade                           | CH  |
|-------------------------------------|-----|
| Atividades de organização de ensino | 8.5 |

Subtotal: 8.50

#### 1.3 Atividades apoio ao ensino

| Tipo  | Estudantes envolvidos | CH |
|---|-----------------------|----|
| Atendimento extra-classe a discentes  |                       | 2  |
| Orientação de trabalho de conclusão de curso (técnico, graduação, especialização) |                       | 2  |
| Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)                                  |                       | 2  |

Subtotal: 6.00

### 2. Atividades de Pesquisa

| Atividade  | Título da pesquisa   | Aluno(s) | Doc. aprovação | CH |
|--|--|----------|----------------|----|
| Elaboração e submissão de projetos para agências de fomento, para editais internos e externos ou em parceria com instituições externas | Desenvolvimento de espumante natural a partir de goiaba serrana e maçã cultivadas na Serra Catarinense |          | xx             | 2  |

Subtotal: 2.00

### 3. Atividades de Extensão (não informado)

### 4. Atividades de Gestão e Representação

#### 4.1 Gestão (não informado)

#### 4.2 Designação

| Portaria                      | Designação   | CH |
|-------------------------------|--|----|
| Nº 98, de 25 de julho de 2018 | Responsável pelo curso de Pós-graduação em Tecnologia de Bebidas | 10 |

**Subtotal: 10.00**

#### 4.3 Representação

| Tipo  | Portaria | Representação  | CH  |
|---|----------|--|-----|
| Núcleo Docente Estruturante de Curso  | 056/2017 | NDE CST em Tecnologia de alimentos   | 1   |
| Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas | 12/2019  | Vindima de Altitude 2019   | 0.5 |
| Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas | 15/2019  | Elaboração de Proposta de Mestrado em Rede na área de Viticultura e Enologia | 1   |
| Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas | 07/2019  | Revisão e Reestruturação dos cursos na área de alimentos                     | 1   |

**Subtotal: 3.50**

### 5. Capacitação (não informado)

#### PARECER CONCLUSIVO

Aprovado pela chefia em 13/03/2019 14:55:55

Avaliador: rogerio.anese

#### Informações sobre preenchimento do plano

| Preenchimento inicial | Última alteração    |
|-----------------------|---------------------|
| 12/02/2019 16:22:22   | 13/03/2019 13:36:23 |