

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

Dados Cadastrais	
<b>Campus:</b>	São Miguel do Oeste
<b>Nome:</b>	Stephanie Silva Pinto
<b>Siape:</b>	3073630
<b>Regime de trabalho:</b>	40 horas
<b>Efetivo:</b>	Não (Substituto/Temporário)
<b>Afastamento:</b>	Não
<b>Área principal de atuação:</b>	ALIMENTOS
<b>Titulação:</b>	Doutor

RESUMO - CH TOTAL: 40			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Atividades de Ensino	35.3	4. Gestão e Representação	4.7
2. Atividades de Pesquisa	0	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	Técnico	Curso Superior em Tecnologia de Alimentos.	Análise Sensorial.	Sim	60	55	3
Periódica	Não	Técnico	Curso Superior em Tecnologia de Alimentos.	Biocologia de Alimentos.	Sim	60	55	3
Periódica	Não	Técnico	Curso Técnico Integrado em Alimentos.	Análise Sensorial.	Não	40	55	2
Periódica	Não	Técnico	Curso Técnico Integrado em Alimentos.	Microbiologia de Alimentos.	Sim	40	55	2
Periódica	Não	Técnico	Curso Técnico Integrado em Agropecuária.	Tecnologias Agroindustriais.	Sim	40	55	2
Periódica	Não	FIC	Mulheres Sim.	Desenvolvimento de Produtos.	Sim	8	55	0.4

**Subtotal: 12.40**

1.2 Atividades de organização de ensino	
Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	11.9

**Subtotal: 11.90**

1.3 Atividades apoio ao ensino		
Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extra-classe a discentes		2
Coordenação, orientação e coorientação de projetos integradores	Alunas: Ana Júlia Frizzo, Jaqueline de Carli, Savana Brondani, Thabata Toral.	2
Orientação de trabalho de conclusão de curso (técnico, graduação, especialização)	Aluna: Aline Balbinot.	2
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)		2
Participação em banca de trabalho de conclusão de curso (técnico, graduação e especialização)		1

Coorientação de trabalho de conclusão de curso, dissertação ou tese (técnico, graduação, especialização, mestrado, doutorado)	Alunos: Álan Gralha dos Santos, Patricia Machado Moraes, Renatha Zenaro. Projeto: ANÁLISE SENSORIAL DO PERFIL DE TEXTURA DE QUEIJO COLONIAL (Orientação: Profª Stefany Arcari)	1
Coorientação de trabalho de conclusão de curso, dissertação ou tese (técnico, graduação, especialização, mestrado, doutorado)	Alunos: Sheila Lampert e Vanuza Dall Agnol. Projeto: Caracterização de queijo colonial obtido a partir de leite cru e pasteurizado produzido no Extremo-Oeste Catarinense (Orientação: Patrícia Fernanda Schons)	1

**Subtotal: 11.00**

## 2. Atividades de Pesquisa (não informado)

## 3. Atividades de Extensão (não informado)

## 4. Atividades de Gestão e Representação

### 4.1 Gestão (não informado)

### 4.2 Designação

Portaria	Designação	CH
Portaria da Direção-Geral do Câmpus São Miguel do Oeste N° 67, de 15 de março de 2019.	Coordenação do Laboratório de Análise Sensorial.	2
Portaria da Direção-Geral do Câmpus São Miguel do Oeste N° 79, de 21 de março de 2019	Comissão Técnica de Análise, Avaliação e Acompanhamento dos processos licitatórios	1
Portaria da Direção-Geral do Câmpus São Miguel do Oeste N° 79, de 21 de março de 2019	Grupo de Trabalho (GT) responsável pelo processo de revisão do Projeto Pedagógico do Curso de Tecnologia em Alimentos	1
A emitir.	Grupo de organização da Semana Nacional de Tecnologia.	0.7

**Subtotal: 4.70**

### 4.3 Representação (não informado)

## 5. Capacitação (não informado)

## PARECER CONCLUSIVO

Aprovado pela chefia em 22/08/2019 14:18:57

Avaliador: tahis.bau - Parecer conclusivo: O(a) servidor(a) atendeu o disposto na Res. 23/2014/Consup e Res. 64/2014/CEPE, portanto, teve seu PSAD aprovado pela comissão avaliadora. Para o RSAD, recomenda-se que a docente insira o número da portaria de designação e adeque no tipo de curso, no item 1.

## Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial	Última alteração
24/07/2019 15:18:08	24/07/2019 16:01:34