

Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Planejamento 2020-1

Dados Cadastrais	
Campus:	Urupema
Nome:	Marcos Roberto Dobler Stroschein
Siape:	1823820
Regime de trabalho:	40 horas DE
Efetivo:	Sim
Afastamento:	Não
Área principal de atuação:	BIOQUÍMICA / MICROBIOLOGIA
Titulação:	Doutor

RESUMO - CH TOTAL: 40			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Atividades de Ensino	22.45	4. Gestão e Representação	9
2. Atividades de Pesquisa	4	5. Atividades de Capacitação	0
3. Atividades de Extensão	4.55		

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	Pós-Graduação	Especialização em Tecnologia de Bebidas Alcoólicas	Microbiologia aplicada a bebidas alcoólicas	Não	40	60	2
Periódica	Não	Pós-Graduação	Especialização em Fruticultura de Clima Temperado	Manejo da Fertilidade do Solo	Não	45	60	2.25
Periódica	Não	Graduação	Curso Superior em Tecnologia dos Alimentos	Biotecnologia	Não	60	60	3
Periódica	Não	Graduação	Curso Superior em Tecnologia dos Alimentos	Microbiologia dos Alimentos	Não	80	60	4

Subtotal: 11.25

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 extraclasse		2
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)		1
Participação em banca de trabalho de conclusão de curso	Mirtis Ribeiro	0.2

Subtotal: 3.20

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	Seleção de bactérias e leveduras com potencial para o processo de vinificação		A definir	4

Subtotal: 4.00

3. Atividades de Extensão

Atividade	Título da extensão	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH
Elaboração e submissão de projetos e programas para editais internos e externos ou em parceria com instituições externas - por projeto	Inovação Tecnológica para nano e pequenas agroindústrias		A definir	4
Participação em eventos de extensão	Seminário de Enologia e Turismo		A definir	0.55

Subtotal: 4.55

4. Atividades de Gestão e Representação

4.1 Gestão (não informado)

4.2 Designação

Portaria	Designação	CH
A definir	Coordenação de Laboratório	4

Subtotal: 4.00

4.3 Representação

Tipo	Portaria	Representação	CH
Colegiado Acadêmico de Curso	A definir	Colegiado do Curso Superior de Tecnologia de Alimentos	0.5
Colegiado Acadêmico de Curso	A definir	Colegiado do Curso Superior de Viticultura e Enologia	0.5
Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas	A definir	Elaboração de FICs EAD para oferta em 2020-2 e 2021-1 como estratégia de ampliação da oferta do campus e desenvolvimento da cultura EAD no campus.	1
Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas	A definir	Oferta do Curso de Engenharia de Alimentos em Parceria com o Câmpus Lages	1
Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas	A definir	GT Reestruturação de grupos de pesquisa e extensão do IFSC-Câmpus Urupema	0.5
Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas	A definir	Mapeamento de processos para atendimento de demandas externas Justificativa: atender às necessidades explicitadas na capacitação	0.5
Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas	A definir	GT para análise e escrita de PPC - Guia de turismo credenciado pela Embratur - em EAD	1

Subtotal: 5.00

5. Capacitação (não informado)

PARECER CONCLUSIVO

Aprovado pela chefia em 14/04/2020 19:12:49

Avaliador: carolina.panceri

Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial	Última alteração
-----------------------	------------------

07/02/2020 11:09:04

11/02/2020 16:57:06