

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

Dados Cadastrais	
Campus:	São Miguel do Oeste
Nome:	Tahis Regina Bau
Siape:	1558870
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	12	4. Gestão e Representação	9.01
2. Atividades de Pesquisa	10	5. Atividades de Capacitação	8.99
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 - 1º semestre	Metodologia da Pesquisa	Não	30	60	1.5
Periódica	Não	Técnico	CTI Alimentos - 2º ano	Microbiologia Geral	Não	32	60	1.6
Periódica	Não	Técnico	CST Alimentos - 1º semestre	Microbiologia Geral	Não	38	60	1.9
Periódica	Não	Técnico	CTI Alimentos - 3º ano	Tecnologia de Frutas e Hortaliças	Não	20	60	1

Subtotal: 6.00

1.2 Atividades de organização de ensino	
Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	3.6

Subtotal: 3.60

1.3 Atividades apoio ao ensino		
Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extraclasse		1
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)		1
Participação em banca de trabalho de conclusão de curso	Bancas de TCC e mestrado (externo)	0.1
Coordenação, orientação e coorientação de projetos integradores	Co-orientação: Gabriela Muller, Luana Scapin, Luisa Dill e Natalia Heinen	0.1
Coordenação, orientação e coorientação de projetos integradores	Orientação: Eduarda Casanova, Erica Sigolin, Eduarda Sotilli, Nathalia Buffon e Ana Carolina Pelissari	0.1
Orientação de trabalho de conclusão de curso (graduação, especialização, mestrado, doutorado)	Tayna Gretzler, Marines Marlete Stahlhöfer e Carla Patrícia Schmitt	0.1

Subtotal: 2.40

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	Tema provável: Efeito de biopreservadores na conservação de vegetais minimamente processados	A denifir	Será submetido no Edital Universal	2
Participação em projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente	Compostos bioativos de frutos verdes e maduros de guabiroba (Campomanesia xanthocarpa Berg)	Juliane Penso	PISMO1435-2019	2
Coordenação em projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente. (Obs.: não pode acumular com o item 2 no mesmo Projeto)	Determinação de compostos fenólicos totais em chás de folhas de tansagem (Plantago major L.) desidratadas por diferentes	Nathali Pancotte Buffon e Eduarda Volpato Sotilli	PISMO993-2019	4
Coordenação em projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente. (Obs.: não pode acumular com o item 2 no mesmo Projeto)	Teor e estabilidade de compostos fenólicos de chá de folhas de tansagem	Não se aplica	Edital didático pedagógico 09/2020	2

Subtotal: 10.00

3. Atividades de Extensão (não informado)

4. Atividades de Gestão e Representação

4.1 Gestão (não informado)

4.2 Designação

Portaria	Designação	CH
3799/2019	Comitê de Ética em Pesquisa em Seres Humanos do IFSC	2
190/2019	Comissão responsável pela revisão e alteração do PPC PROEJA FIC Técnicas de Agricultura Familiar	1
16/2020	Grupo de Trabalho responsável pelo processo de revisão do Projeto Pedagógico do Curso de Tecnologia em Alimentos do IFSC Câmpus São Miguel do Oeste	2
19/2020	Responsável pelo Laboratório de Análise Sensorial	2
53/2020	Grupo de Trabalho (GT) para análise da proposta de acordo de dupla titulação para alunos do curso de Mestrado em Engenharia Alimentar do Instituto Politécnico de Beja (IPBeja Portugal) e para alunos do curso de Tecnologia em Alimentos do IFSC, Câmpus São Miguel do Oeste.	1

Subtotal: 8.00

4.3 Representação

Tipo	Portaria	Representação	CH
Colegiado Acadêmico de Curso	90/2020	Colegiado do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos	1
Núcleo Docente Estruturante de Curso	88/2020	NDE do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos (membro suplente)	0.01

Subtotal: 1.01

5. Capacitação

Título	Portaria	Tema	CH
Curso de formação na modalidade presencial ou a distância	1271/2020	Licença Capacitação: Curso de Língua Espanhola (60 dias de afastamento)	8.99

Subtotal: 8.99

PARECER CONCLUSIVO

Aprovado pela chefia em 23/04/2020 10:01:01

Avaliador: diego.bissigo

Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial	Última alteração
05/02/2020 15:29:57	25/03/2020 09:29:47