

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

Dados Cadastrais	
Campus:	São Miguel do Oeste
Nome:	Fernanda Stoffel
Siape:	1190533
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	16	4. Gestão e Representação	8
2. Atividades de Pesquisa	14	5. Atividades de Capacitação	0
3. Atividades de Extensão	2		

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	Técnico integrado em alimentos	gestão ambiental e tratamento de resíduos	Não	40	60	2
Periódica	Não	Graduação	Superior de Tecnologia em Alimentos	Tecnologia de bebidas	Não	80	60	4
Periódica	Não	FIC	Curso de extensão	Produção de cerveja artesanal	Não	40	60	2

Subtotal: 8.00

1.2 Atividades de organização de ensino	
Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	4.8

Subtotal: 4.80

1.3 Atividades apoio ao ensino		
Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extraclasse	Terça-feira das 15h15 as 16h15	1
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)		1
Supervisão e orientação direta de estágio	Jackeline Corá	0.4
Coordenação, orientação e coorientação de projetos integradores	Maria Elisete, Erick, Camilly e Nicole.	0.3
Orientação de trabalho de conclusão de curso (graduação, especialização, mestrado, doutorado)	Alini Vidal, Jonas e Cristian - CSTA.	0.5

Subtotal: 3.20

2. Atividades de Pesquisa				
Atividade	Título da pesquisa	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH
Participação em projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente	Potencial do extrato de própolis de mandacaria no controle de Monilinia fructicola	Márcia Redecker Vanucci Santi 2 discentes à definir	PISMO1353-2019 (Nº/EDITAL : 23/2019/PROPPI/DA E)	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)	2 discentes à definir	PISMO1435-2019 (Nº/EDITAL : 23/2019/PROPPI/DA E)	4
Participação em projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente	Caracterização de queijo artesanal obtido a partir de leite cru e queijo colonial de leite pasteurizado produzido no extremo-oeste catarinense	Hanna Yasmin Be	EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA FAPESC Nº 06/2018.	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)	Produção de macrofungos comestíveis Pleurotus albidus e Auricularia fuscusuccinea utilizando bagaço de malte	Aline Barbieri Marieli Gasperin Eduarda Vogt Eduarda Garlet	PISMO1395-2019 (Nº/EDITAL : 23/2019/PROPPI/DA E)	6

Subtotal: 14.00

3. Atividades de Extensão

Atividade	Título da extensão	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH
Orientação de bolsistas ou voluntários nas atividades Aprovadas pela instituição	Curso de extensão de Produção de Cerveja Artesanal	Alini Vidal Adelia Paulitsch Denise Lorenzatto Jonas Joel Simon Lia Mara Millich Rovanize Ribeiro	Em tramitação no SIGA.	2

Subtotal: 2.00

4. Atividades de Gestão e Representação

4.1 Gestão (não informado)

4.2 Designação

Portaria	Designação	CH
Portaria da Direção-geral Câmpus SMO nº16/2020	GT Revisão PPC do Curso Superior de Tecnologia de alimentos.	2
Portaria da Direção-geral Câmpus SMO nº14/2020	Responsável pelo Laboratório de Vegetais e Panificação do Câmpus SMO.	2
Portaria da Direção-geral Câmpus SMO nº53/2020.	GT para análise da proposta dupla titulação Instituto Politécnico Beja e IFSC-SMO.	2

Subtotal: 6.00

4.3 Representação

Tipo	Portaria	Representação	CH
Colegiado Acadêmico de Curso	Portaria da Direção-geral Câmpus SMO nº90/2020.	Membro (suplente) do colegiado do Curso Superior de Tecnologia de alimentos.	1
Núcleo Docente Estruturante de Curso	Portaria da Direção-geral Câmpus SMO nº88/2020.	Núcleo Docente Estruturante (NDE) do Curso Superior de Tecnologia de alimentos.	1

Subtotal: 2.00

5. Capacitação (não informado)

PARECER CONCLUSIVO

Aprovado pela chefia em 23/04/2020 18:15:47

Avaliador: diego.bissigo

Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial	Última alteração
05/02/2020 16:43:37	24/03/2020 14:41:51