

Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Planejamento 2016/2

Dados Cadastrais	
Campus:	Urupema
Nome:	Carolina Pretto Panceri
Regime de trabalho:	40 horas DE
Efetivo:	Sim - Em estágio probatório
Afastamento:	Não
Área principal de atuação:	ENOLOGIA
Titulação:	Mestre

RESUMO - CH TOTAL: 40			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Atividades de Ensino	22.8	4. Gestão e Representação	6
2. Atividades de Pesquisa	11.2	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	Superior em Viticultura e Enologia	Instalações na Indústria Enológica	Sim	40	55	2
Periódica	Não	Graduação	Superior em Viticultura e Enologia	Vinificações	Sim	100	55	5
Periódica	Não	Graduação	Superior em Viticultura e Enologia	Sensorial II	Sim	40	55	2
Periódica	Não	Graduação	Superior em Viticultura e Enologia	Harmonização e Serviço do Vinho	Sim	8	55	0.4

Subtotal: 9.40

1.2 Atividades de organização de ensino

Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	9.4

Subtotal: 9.40

1.3 Atividades apoio ao ensino

Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extra-classe a discentes		2
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)		2

Subtotal: 4.00

2. Atividades de Pesquisa

Atividade	Título da pesquisa	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH
Coordenação de projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente	Evolução dos ácidos orgânicos durante a maturação da uva na planta e durante processo de desidratação		08/FC/PROPPI/2016	3
Coordenação de projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente	Ácidos orgânicos da uva e do vinho-efeito do processo de desidratação em ambiente controlado e vali	Cristiane A. Rota	02/2016/PROPPI	6

Coordenação de projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente	Avaliação do perfil sensorial do 1º vinho do IFSC-Urupema através de análise descritiva quantitativa	Fernanda Isidório Cassão	34/2016/PROPPI	1
Coordenação de projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente	Revisão Bibliográfica - Ácidos orgânicos da uva e do vinho		01/FC/PROPPI/2016	1.2

Subtotal: 11.20

3. Atividades de Extensão (não informado)

4. Atividades de Gestão e Representação

4.1 Gestão (não informado)

4.2 Designação

Portaria	Designação	CH
022/2016	Responsável pelo laboratório de microvinificação	2

Subtotal: 2.00

4.3 Representação

Tipo	Portaria	Representação	CH
Núcleo Docente Estruturante de Curso	010/2016	Núcleo Docente Estruturante do Curso Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia	1
Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas	021/2016	Grupo de Trabalho - Implantação do Pomar Experimental	1
Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas	080/2016	Grupo de Trabalho - Elaboração do PPC do curso de Especialização em Produção de Bebidas Alcoólicas	2

Subtotal: 4.00

5. Capacitação (não informado)

Informações sobre avaliação do planejamento

Aprovado pela chefia em 19/09/2016 18:50:10

Avaliador: wilson.castello

Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial	Última alteração
01/08/2016 10:42:58	01/09/2016 10:43:29